Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1 Legge 27-02-2004, n. 46-Filiale di Roma



## DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Venerdì, 9 marzo 2018

SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA Amministrazione presso l'istituto poligrafico e zecca dello stato - via Salaria, 691 - 00138 Roma - centralino 06-85081 - libreria dello stato Piazza G. Verdi. 1 - 00198 Roma

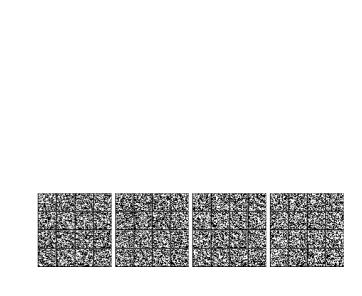
N. 11

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 febbraio 2018.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.



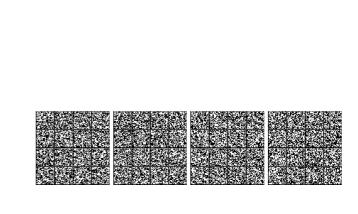


## SOMMARIO

### MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

<b>DECRETO</b>	16	fehhra	in	2018
DECKLIO	10	icobia	w	<b>4</b> 010.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi		
dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238. (18A01661)	Pag.	1
Allegato I	<b>&gt;&gt;</b>	2



# DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

### MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 febbraio 2018.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

### IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante «Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari» e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato «Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173» e, in particolare, l'art. 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'elenco nazionale di cui al cennato art. 3;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino»;

Visto, in particolare, l'art. 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2018, dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

#### Decreta:

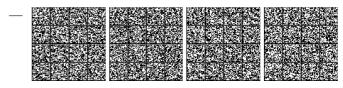
### Art. 1.

- 1. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'allegato I al presente decreto.
- 2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 16 febbraio 2018

*Il Ministro:* Martina



Allegato I

(di cui all'art. 1 comma 1)

Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238

		REGIONE ABRUZZO
Tipologia	N°	Prodotto
porogra	1	Centerba o Cianterba
	2	Liquore a base di gentiana lutea I., Amaro di genziana, Digestivo di genziana
Bevande analcoliche,	3	Liquore allo zafferano
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	4	Mosto cotto
distillati e liquori	5	Ponce, Punce, Punk
	6	Ratafia - Rattafia
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott
	8	Annoia
	9	Arrosticini
	10	Capra alla neretese
	11	Coppa di testa, La Coppa
	12	Guanciale amatriciano
	13	Lonza, Capelomme
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo
	16	Nnuje teramane
	17	Porchetta abruzzese
	18	Prosciuttello
Carni (e frattaglie) fresche e	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico
	20	Salame Aquila
loro preparazione	21	Salamelle di fegato al vino cotto
	22	Salsiccia di fegato
	23	Salsiccia di fegato con miele
	24	Salsiccia di maiale sott'olio
	25	Salsicciotto di Pennapiedimonte
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila
	28	Tacchino alla canzanese
	29	Tacchino alla neretese
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato
	31	Ventricina teramana
	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
	34	Caciocavallo abruzzese
	35	Caciofiore aquilano
	36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
	37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
	38	Formaggi e Ricotta di stazzo
<u> </u>	39	Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca
Formaggi	40	Giuncatella abruzzese
	41	Incanestrato di Castel del Monte
	42	Pecorino d'Abruzzo
	43	Pecorino di Atri
	44	Pecorino di Farindola
	45	Pecorino marcetto, Cacio marcetto
	46	Scamorza abruzzese
0	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio
Grassi (burro, margarina, oli)	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
	49	Aglio rosso di Sulmona
	50	Agrumi della costa dei trabocchi
	51	Carciofo del vastese
	52	Castagna roscetta Valle Roveto
	53	Cece
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
	56	Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna
	58	Fagioli a olio
	59	Fagioli a pane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	Farro d'Abruzzo
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessano
	62	Libretto di fichi secchi
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Sclucchiata
	65	Marrone di Valle Castellana
	66	Mela della Valle del Giovenco
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
ļ	70	IParare dedicalfinani d'Aprilizzo
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo  Peneroncino secco niccante. Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro







REGIONE ABRUZZO				
Tipologia	N°	Prodotto		
F :	74	Pomodoro a pera		
Prodotti vegetali allo stato	75	Solina		
naturale o trasformati	76	Tartufi d'Abruzzo		
Traturale o trasformati	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino		
	78 79	Uva di Tollo e Ortona Bocconotti di Castel Frentano		
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti		
	81	Cicerchiata		
	82	Confetto di Sulmona		
	83	Croccante di mandorle, Croccante di natale		
	84	Cumbriziun', Le Sbattute		
	85	Fiadone dolce		
Posto francho a prodatti dalla	86	Fiadone salato		
Paste fresche e prodotti della	87 88	La Svivitella		
panetteria, della biscotteria,	89	Lingue di suocera  Maccheroni alla chitarra		
della pasticceria e della	90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia		
confetteria	91	Maccheroni con le ceppe		
3331.07.4	92	Ndurciullune		
	93	Pagnotte da forno di Sant'agata		
	94	Pane Cappelli		
	95	Pane casareccio aquilano		
	96	Pane con le patate		
	97	Pane di Solina, Pagnotte di Solina		
	98	Pane nobile di Guardiagrele		
	99 100	Parrozzo		
	100	Pasticci di Rapino Pepatelli		
	101	Pizza con le sfrigole, Zuffricul		
	103	Pizza di crema e ricotta		
	104	Pizza di Pasqua		
	105	Pizza di ricotta		
	106	Pizza dolce tradizionale		
	107	Pizza rustica dolce		
	108	Pizza rustica salata		
	109	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima		
	110	Pizzelle Ravioli dolci di ricotta		
Paste fresche e prodotti della	111 112	Rimpizza		
panetteria, della biscotteria,	113	Sagne a pezze, Tacconelle		
della pasticceria e della	114	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate		
confetteria	115	Scrippelle, Scrippelle teramane		
Connelleria	116	Serpentone, lu Serpentone		
	117	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell		
	118	Sgaiozzi		
	119	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti		
	120	Spumini Supporte i Panaigri del paeta Panana Calli di prayeta		
	121 122	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete Torcinelli, Turcinil		
	123	Torrone di Guardiagrele		
	124	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia		
	125	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona		
	126	Uccelletti, Lì Cellit, Celli pieni		
	127	Zeppole di S. Giuseppe		
	128	Il Coatto, Lu Cuatte		
	129	La Coratella d'agnello		
	130	La fracchiata		
	131	La Tjella, Ciabbotta		
	132 133	Le Corde de chiochie Le "Virtu" teramane		
	133	Mazzarelle alla teramana		
	135	Ndocca 'ndocca		
Prodotti della gastronomia	136	Ngrecciata		
gasa shari	137	Pallotte cace e ove		
	138	Pasta fatta in casa al ragù di papera		
	139	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro		
	140	Pizz'e e ffo'je		
	141	Sagne a pezze e cicerchie		
	141 142	Sagne a pezze e cicerchie Taijarille fasciule e coteche		
	141	Sagne a pezze e cicerchie		



REGIONE ABRUZZO			
Tipologia	N°	Prodotto	
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	145	Scapece	
Prodotti di origine animale (miele,	146	Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola	
prodotti lattiero caseari di vario tipo	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia	
escluso il burro)	148	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese	

REGIONE BASILICATA			
Tipologia	N°	Prodotto	
Bevande analcoliche, distillati e	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte	
liquori		·	
	2	Agnello delle Dolomiti Lucane	
	3	Capocollo Carne Podolica lucana	
	5	Gelatina di maiale	
	6	Involtini di cotenna	
	7	Lardo	
	8	'Ncandarata	
Carni (e frattaglie) fresche e	9	Pancetta	
loro preparazione	10 11	Pezzente Prosciutto crudo	
	12	Salsiccia	
	13	Salsiccia a catena	
	14	Salsiccia al coriandolo di Carbone	
	15	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore	
	16	Soperzata di Rivello	
	17	Soppressata	
	18	Ungrattnoat	
	19 20	Caciocavallo Caciocavallo di Massa di Maratea	
	21	Cacioricotta	
	22	Caprino	
	23	Casieddo o Casieddu	
	24	Manteca	
Formaggi	25	Mozzarella	
romaggi	26	Padraccio	
	27	Pecorino	
	28	Pecorino misto	
	29 30	Scamorza Toma	
	31	Treccia di Massa di Maratea	
	32	Treccia dura	
	33	Capperi di Maratea sotto sale	
	34	Carruba di Maratea	
	35	Coriandolo di carbone "anes"	
	36	Fagiolo di Muro Lucano	
	37 38	Fagiolo di San Gaudioso Fagiolo zeminelle	
	39	Farina di germana "iermana"	
	40	Farina di granone "quarantino"	
	41	Farina di mischiglio	
	42	Farina di carosella	
		Fasulo rosso (Scritt)	
	44	Gilò di Maratea	
		Gran' cutt'	
	46 47	Lampascioni Lenticchia di Potenza	
Prodotti vegetali allo stato	48	Lupino del Polino	
naturale o trasformati	49	Melanzana bianca di Senise	
nataralo o tradioinnati	50	'Ndussa	
	51	Oliva da forno di Ferrandina	
	52	Olive nere secche	
	53	Passata di pomodoro costoluto di Rotonda	
	54 55	Patata rossa di Terranova del Pollino Peperoni cruschi	
		Pomodoro costoluto di Maratea	
	57	Pomodoro costoluto di Rotonda	
		Pomodoro secco "Cietta'icale di tolve"	
	59	Pomodori sott'olio	
	60	Rafano	
	61	Rappascione di Viggianello	
	62	Risciola	
	63	Soppressata di fichi di Carbone Tartufa bianca dal Sorranatama	
	64	Tartufo bianco del Serrapotamo	

REGIONE BASILICATA			
Tipologia	N°	Prodotto	
- In the state of		Anginetto di Lauria	
	66	Biscotto a otto di Latronico	
	67	Biscotto al coriandolo di Carbone	
	68	Biscotti glassati	
	69	Calzoni di ceci	
	70	Cannarricoli di Viggianello	
	71	Carchiola	
	72	Cicerata	
	73	Cucciddatu di Rotonda	
	74	Falagone	
	75	Gelatina dolce di maiale	
	76	Gugliaccio di San Costantino Albanese	
	77	La Strazzata	
	78	Migliaccio	
	79	Mostaccioli	
	80	Pane di germana "iermana"	
	81	Pane di patata di San Severino Lucano	
Paste fresche e prodotti della	82	Pane di Trecchina	
Paste fresche e prodotti della	83	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda	
panetteria, della biscotteria,	84	Picciddat castelluccese	
della pasticceria e della	85	Pizza con i cingoli di maiale	
confetteria	86	Pizza a "scannatur" di Carbone	
Contelleria	87	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)	
	88	Pizzetto di Lauria	
	89	Polenta di Nemoli	
	90	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia	
	91	Raskatiell di legumi di Fardella	
	92	Ravioli	
	93	Rosacatarra	
	94	Sanguinaccio	
	95	Shtridhla	
	96	Tapanedda di Episcopia	
	97	"Taralli" di San Costantino Albanese	
	98	Timpallo rustico del Pollino	
	99	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda	
		U' pastizz rtunnar	
		U' pastzzott di Nova Siri	
		ù Zuzumagliu	
		Viscuttino di Lauria	
		Viscuttu a' gotto di Lauria	
		Fasul e pistiddi	
Prodotti della gastronomia		Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"	
		"Salsa" di mele, Cipolline o zucca	
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di		Alici salate di Maratea	
		Aliciocculi salate di Maratea	
allevamento degli stessi		Garum di Maratea (Salsa di pesce)	
Prodotti di origine animale (miele,		Miele lucano (r'miel)	
prodotti lattiero caseari di vario tipo		Ricotta	
escluso il burro)		Ricotta forte	
223.232 // 24170/	114	Ricotta salata	







		REGIONE CALABRIA
Tipologia	N°	Prodotto
F :	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
Bevande analcoliche,	5	Gassosa al limone
distillati e liquori	6 7	Liquore alla liquirizia Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
	12	Buccularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15 16	Carne di maiale salata Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
Carni (e frattaglie) fresche e	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
loro preparazione	26 27	'Nduia 'Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37 38	Sazizzunu Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
	40	Animaletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Platì
	46	Canestrato
	47 48	Caprino dell'Aspromonte
		Farci-provola Felciata
		Formaggio caprino della Limina
Formaggi	51	Giuncata
	52	Mozzarella silana
		Musulupu dell'Aspromonte
		Pecorino del Monte Poro
		Pecorino del Pollino
	56	Pecorino della Locride
	57 58	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	58	Pecorino misto Pecorino primo sale
	60	Provola
	61	Rasco
	62	Strazzatella silana
	63	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
Grassi (burro,margarina, oli)	64	Olio extra vergine di oliva del Savuto
- '	65	Olio extra vergine di oliva della Locride
	66	'A maritata
	67	Amarene sciroppate
	68	Anona cherimola, Annona
	69	Arancia di Villa San Giuseppe
Prodotti vegetali allo stato	70	
Prodotti vegetali allo stato	70 71	Asparago selvatico della Calabria Biondo tardivo di Trebbisacce
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	71	Biondo tardivo di Trebbisacce
_		
_	71 72	Biondo tardivo di Trebbisacce Broccoli di rapa







		REGIONE CALABRIA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	76	Ceci abbrustoliti, Calia
	77 78	Cedro Cedro candito
		Cicoria selvatica calabrese
	80	Cicorie selvatiche sott'olio
		Cipolline sott'olio
	82 83	Clementine della Piana di Sibari Collane di peperoni secchi
		Confettura di pomodori rossi
	85	Coroncine di fichi secchi al mirto
	86 87	Crocette Fagiolo di Caria
		Fagiolo di Caria Fagiolo poverello bianco
		Farina di castagne
		Fichi d'india di Calabria
		Fichi essiccati Fichi freschi cotti al forno
		Fichi ripieni, Fichi chini
		Finocchietto selvatico di Calabria
		Finocchio di Isola Capo Rizzuto
		Funghi di Giffone
		Funghi "rosito" Funghi misti di bosco sott'olio
		Funghi porcini silani "sillo"
		Funghi porcini sott'olio
		Funghi rositi sott'olio
		Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
		Involtini di melanzane
		Limetta
Prodotti vegetali allo stato		Marmellata di arance
naturale o trasformati		Marmellata di bergamotto
naturale o tracionnati		Marmellata di clementine  Marmellata di limoni
		Marmellata di mandarini
		Marmellata di uva
		Melanzane sott'olio
		Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle) Miele di fichi
		Misi misi affucati, Amareddi affucati
		Olive alla calce
		Olive in salamoia
		Olive nella giara Olive nere infornate
		Olive schiacciate
		Olive sotto sale
		Origano selvatico della Calabria
		Pallone di fichi Panicilli
		Peperoncini piccanti ripieni
		Peperoncini sott'olio
	127	Peperoncino di Spilinga
		Peperoncino piccante calabrese
		Peperone roggianese Pistilli
		Pomodori secchi
	132	Pomodori secchi ripieni
		Pomodori secchi sott'olio
		Pomodori verdi conservati Pomodoro di Belmonte
		Trecce di fichi
	137	Tritato di peperoncino
O a madi		Zucchini sott'olio
Condimenti		Salmoriglio, sarmurigghiu 'Nzullini
	140	Anicini
		Biscotti alle mandorle e al miele
Paste fresche e prodotti	143	Bucconotto
<del>-</del>	144	Buffeddi Cannoli, I Cannola
della panetteria, della		Chinulille
della panetteria, della	146	
biscotteria, della pasticceria		Cotognata
•	147 148	Cotognata Crema reggina
biscotteria, della pasticceria	147 148 149	Cotognata Crema reggina Crispelle salate, Crispeddhe
biscotteria, della pasticceria	147 148 149 150	Cotognata Crema reggina

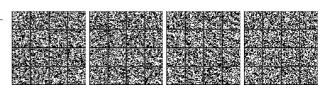








REGIONE CALABRIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
		Cudduraci, 'Nguti	
	153	Cupeta	
		Cuzzupa	
		Dita d'apostolo	
		Fichi ricoperti al cioccolato	
		Frese bianche	
		Frese integrali	
		Frise al peperoncino	
		Ginetti Granita, Scirobetta	
		Lestopitta	
		Liquirizia	
		Liquirizia alla menta	
		Liquirizia all'anice	
	166	Morticeddhi, Frutti alla martorana	
	167	Mostaccioli	
	168	Mozzetti	
		Nacatole	
		Nepitelle	
		Ossa di morto, Ossa i mortu	
		Pan di spagna di Dipignano	
		Pane al miele di Cerzeto	
		Pane casereccio	
		Pane con la giuggiulena Pane di castagne	
		Pane di patate	
		Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina	
		Pane di segale di Canolo	
		Pasta col ferretto	
		Pasta di mandorla al bergamotto	
		Pasta di mandorle	
		Pasta fileja	
	184	Paste con lo zucchero	
		Pesca	
Paste fresche e prodotti		Petrale, U Petrali	
della panetteria, della		Pezzo duro	
biscotteria, della pasticceria		Pignolata al miele, Napiteddhi	
		Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato	
e della confetteria		Piparelle Ditto	
	191	Pitta di San Martino	
		Pitta 'mpigliata	
		Pizza alla reggina, Pitta a riggitana	
		Pizza di maggio, Pitta di maju	
		Pizzi ccu niebiti	
	197	Pizziccul'ova	
	198	Rafioli	
		Sammartine	
		Sanguinaccio	
		Scaldatelle, Scaldateddi	
		Scalille	
		Sguta	
		Sorbetto al bergamotto Sospiri di monaca	
		Stomatico	
		Stracetti	
		Stroncatura, Struncatura	
		Susumelle	
		Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri	
		Taralli bianchi	
		Taralli morbidi	
		Tarallini ai semi di anice	
		Tarallini ai semi di finocchio	
		Tarallini al peperoncino	
		Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu	
		Tartufo di Pizzo	
		Torroncino	
		Torrone a poglia con mandorle, Turruni	
		Torrone di arachidi con zucchero Torrone gelato, Turruni gelatu	
		Turdilli	
		Xialuni	
		Zeppole, Zzippulii San Giuseppi	
	<b>ZZ4</b>	Leppole, Zzippulli Sali Giuseppi	



		REGIONE CALABRIA
Tipologia	N°	Prodotto
		Frittata pasquale
		Frittele di fiori di zucca, Sciuriddi
	227	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	228	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	229	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
Dua datti dalla suastranamia	230	Parmigiana
Prodotti della gastronomia	231	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò
	232	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	233	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	234	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	235	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
		Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
		Acciughe marinate
		Acciughe salate
	239	Aguglie, Costardelle fritte
		Alici salate
		Alici salate e pepate
		Alici sott'olio
		Bottarga di tonno
Dronorozioni di nocci		Frittelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata Involtini di pesce spada
Preparazioni di pesci,		Involtini di pesce spada Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
molluschi e crostacei e		Pesce sciabola, Vela, Spatola
tecniche particolari di		Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
allevamento degli stessi		Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
allevarrierito degli stessi		Rosamarina
	251	Sarde salate
	252	Sarde salate e pepate
	253	Sardella salata di Crotone
	254	Stocafisso, Stocco alla ghiotta
	255	Stocco di Mammola
		Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio
		Tortiera di alici
		Miele di arancio calabrese
		Miele di castagno calabrese
Prodotti di origino onimala		Miele di corbezzolo
Prodotti di origine animale		Miele di eucaliptus calabrese
(miele, prodotti lattiero		Miele di melata di abete calabrese Miele di sulla calabrese
caseari di vario tipo escluso		Ricotta
il burro)		Ricotta affumicata
ii buitoj		Ricotta di capra affumicata
		Ricotta di pecora
		Ricottone salato

		REGIONE CAMPANIA
Tipologia	N°	Prodotto
7	1	Cioccolato al limoncello
	2	Fragolino
	3	Liquore al tartufo nero
	4	Liquore concerto
	5	Liquore crema di limone
	6	Liquore di amarene
	7	Liquore di gelse rosse
Bevande analcoliche.	<u>8</u> 9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei Liquore di mirtillo
	10	Liquore finocchietto
distillati e liquori	11	Liquore nanassino
	12	Malaca
	13	Nespolino
	14	Nocillo
	15	Sciroppo di arancia bionda
	16	Sidro di Mela Annurca
	17	Sidro di Mela Limoncella
	18	Vino cotto
	19 20	Ammugliatielli Braciola di capra di Siano
		Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	22	Capicollo
	23	Capicollo di Ricigliano
	24	Carne bufalina
	25	Carne di bovino podolico
	26	Carne di suino di razza Casertana
	27	Carne ovina di Laticauda
	28	Cervellatine
	29	Cicoli
	30	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	31 32	Fegato con la zeppa Filetto di Vairano Patenora*
	33	Filettone di Vairano Patenora*
	34	Fiocco di prosciutto
	35	Fleppa*
	36	Gelatina di maiale*
	37	Mozzariello*
	38	Nnoglia di maiale*
	39	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	40	Orvula*
	41	Pancetta arrotolata
Carni (e frattaglie)	43	Prigiotto*
fresche e loro	44	Prosciutto di Casaletto*
	45	Prosciutto di Pietraroja*
preparazione	46	Prosciutto di Rocchetta*
	47	Prosciutto di Trevico*
	48	Prosciutto di Venticano*
	49	Prosciutto irpino*
		Salame Napoli*
	51	Salame di Mugnano*
	52	Salsiccia
	53 54	Salsiccia affumicata Salsiccia del Cilento*
	55	Salsiccia del Vallo di Diano*
	56	Salsiccia di polmone*
	57	Salsiccia fresca a punta di coltello
	58	Salsiccia r' poc*
	59	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	60	Salsiccia sotto sugna
	61	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	62	Samurchio*
	63	Sopressata caggianese*
	64	Soppressata del Cilento*
	65	Soppressata del Sannio*
	66 67	Soppressata del Vallo di Diano*
	68	Soppressata di Gioi Cilento* Soppressata di Ricigliano*
	69	Soppressata ir Ricigilario
	70	Bebè di Sorrento
	71	Bocconcini alla panna di bufala
Form or all		Bocconcini alla panna di bufala Burrini e burrata di bufala
Formaggi	71	
Formaggi	71 72	Burrini e burrata di bufala









Process		REGIONE CAMPANIA			
76   Caciocavallo di grotta del Carvati e delle Gole di Pertosa*	Tipologia	N°	Prodotto		
77	ripologia				
78					
79					
80					
1					
83 Caciotina canestrata di Sorrento 84 Caprino concidato del Montemaggiore' 85 Caso conzalo' 86 Caso conzalo' 87 Caso Vallicolii' 88 Casoperuto e marzolino' 89 Casulo del Montemaggio del Casolorte del Statyliano, Cacioforte, Casolorte' 90 Casa un Epectro del Moltese' 91 Fior di sotta di Ponte Persica 92 Fior di sotta di Ponte Persica 93 Formaggio aggiorno del Cliento 94 Formaggio duro di latte di pecora, capria e vacca' 95 Formaggio aggiorno del Cliento 96 Formaggio montido del Malese' 97 Monteca' 98 Manteca del Cliento' 99 Mozzarella rela mortella' 99 Mozzarella rela mortella' 90 Mozzarella rela mortella' 90 Pecorino di Carmasclano' 101 Pecorino di Bagnofese' 102 Pecorino di Carmasclano' 103 Pecorino di Carmasclano' 104 Pecorino di Carmasclano' 105 Pecorino di Caltacada' 106 Pecorino di Carmasclano' 107 Pecorino di Bagnofese' 108 Percorino di Carmasclano' 109 Percorino di Bagnofese' 109 Percorino di Carmasclano' 109 Percorino di Bagnofese' 109 Percorino di Carmasclano' 109 Percorino di Repriaroja' 109 Percorino di			,		
84 Capono concisto del Montemaggiore* 85 Caso comzato* 86 Caso maturo* 87 Caso Valicioli* 88 Casoperuto e marzolino* 89 Casou in pectina del Motese* 99 Fior di nocal ad Ponte Persica 90 Fior financia di Dente Persica 91 Fior di nocal ad Dente Persica 93 Formaggio caprino del Cilento 94 Formaggio dun di salte di pecora, capra e vacca* 95 Formaggio morbido del Matese* 96 Juncata 97 Manteca* 98 Manteca del Cilento* 99 Mercare del Cilento 100 Pecorno di Motese Marzano* 110 Pecorno di Motese Marzano* 110 Pecorno di Carmiestaro* 110 Pecorno di Carmiestaro* 110 Pecorno di Carmiestaro* 110 Pecorno di Vilulano* 111 Perovola affurnicata di budiala* 112 Simonza di bufala 113 Ricorto di fiacella di Sant'Anastasia* 114 Scamorza di Mortella 115 Scamorza di Mortella 116 Scamorza di Mortella 117 Scamorziani del Matese* 118 Scamorza di Mortella 119 Siracolata* 119 Siracolata* 110 Siracolata* 110 Siracolata* 110 Siracolata* 111 Siraconora di Mortella 111 Perovola di Mortella 112 Perovola di Mortella 113 Ricordo di Mortella 114 Scamorza di Mortella 115 Scamorza di Mortella 116 Cappella 117 Carcolo di Mortella 118 Ricordo di Mortella 119 Siracolata* 110 Siracolata* 110 Siracolata* 111 Siraconora di Mortella 111 Siraconora di Mortella 112 Allo Cardono di Mortella 113 Ricordo di Mortella 114 Carcolo di Mortella 115 Cardono di Mortella 116 Cappella 117 Carcolo di Mortella 118 Cardono di Mortella 119 Carcolo di Mortella 110 Carcolo di Mortella 111 Carcolo di Mortella 112 Carcolo di Mortella 113 Cardono di Mortella 114 Carcolo di Pereteino 115 Cardono di Mortella 116 Castagna del Morte Faito 11					
86 Caso conzator 87 Caso Valicelli* 88 Casoperuto e marzolino* 89 Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte* 99 Casuforte di Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte* 99 Casuforte di Casu					
8					
87   Caso Vallicelli*		85			
80   Casuperto e marzolino"		86	Caso maturo*		
80   Casur of percor del Matese*		87	Caso Vallicelli*		
90   Casu re pectra del Matese*     91   Fiordiate Porte Persica     92   Fior of incita di Ponte Persica     93   Formaggio Curro di latte di pecora, capra e vacca*     95   Formaggio morbido del Matese*     96   Juncata     97   Manteca del Cilento*     98   Mazracela nella mortella*     100   Pecorno del Monte Marzano*     101   Pecorno di Bagnelese*     102   Pecorno di Utaliano*     103   Pecorno di Latcauda*     104   Pecorno di Utaliano*     105   Pecorno di Utaliano*     106   Pecorno di Utaliano*     107   Pecorno di Utaliano*     108   Pecorno di Utaliano*     109   Pecorno di Utaliano*     100   Pecorno di Utaliano*     101   Pecorno di Sapprese     102   Pecorno di Utaliano*     103   Pecorno di Utaliano*     104   Pecorno di Utaliano*     105   Pecorno di Utaliano*     106   Pecorno di Utaliano*     107   Pecorno di Utaliano*     108   Pecorno di Utaliano*     109   Pecorno di Utaliano*     110   Provola affirmata di Iudala*     111   Provolone*     112   Risvullio     113   Ricotta di fisacella di Sant'Anastasia*     114   Scamorza di Bufala     115   Scamorza di Bufala     116   Scamorza di Montella     117   Scamorza di Montella     118   Scamorzia del Matese*     119   Stracciata del Matese*     120   Stracciata del Matese*     121   Treccia di Montella     122   Stracciata del Matese*     123   Survacia di Montella     124   Aliano di Montella     125   Olio extravergine di oliva Sannio Coulino Telesino     126   Aliano di Montella     127   Albicocca vessuviana     128   Ararene apassate del Coli di S. Pietro     129   Ararda di Persenpola     130   Roccolo del Paternopoli     131   Roccolo del Paternopoli     132   Roccolo del Paternopoli     133   Roccolo del Paternopoli     144   Carollo di Percolo del Procida     145   Cardiolo gipatella, Carolo rosso, Carcieffola pascaiola     146   Carlelian marene     147   Carosella     148   Cardiolo gipatella, Carolo rosso, Carcieffola pascaiola     149   Cardiolo gipatella, Carolo rosso, Carcieffola pascaiola     140   Castagna del prete		88	Casoperuto e marzolino*		
91   Fiordilate   92   Fior of incotta di Ponte Persica   93   Formaggio caprino del Cilento   94   Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*   95   Formaggio morbido del Matese*   96   Juncata   97   Manteca*   98   Manteca del Cilento*   99   Mozzarella nella mortella*   100   Pecorino di Bagnolese*   102   Pecorino di Bagnolese*   102   Pecorino di Bagnolese*   103   Pecorino di Bagnolese*   104   Pecorino di Vitulano*   105   Pecorino di Ultulano*   106   Pecorino di Bagnolese*   106   Pecorino di Vitulano*   106   Pecorino di Petraroja*   107   Pecorino di Vitulano*   108   Pecorino di Vitulano*   109   Perovino alfumicata di Dufala*   109   Primosale stagionato di Cuffiano*   109   Primosale stagionato di Cuffiano*   109   Privosola affumicata di bufala*   111   Privolone*   112   Riavullilo*   113   Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di Bufala   116   Scamorza di Bufala   117   Scamorza di Bufala   118   Scamorza di Bufala   119   Siracociata*   119   Siracociata*   120   Siracociata del Matese*   121   Treccia di Montella   121   122   122   123   124   1		89	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*		
92   Fior of incotts di Ponte Persica   93   Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*   95   Formaggio morbido del Matese*   96   Juncata   97   Manteca *   98   Manteca del Cilento*   99   Mozzarella nella mortella*   100   Pecorino di Bagnolese*   102   Pecorino di Laticauda*   103   Pecorino di Laticauda*   104   Pecorino di Laticauda*   104   Pecorino di Laticauda*   105   Pecorino di Laticauda*   106   Pecorino di Laticauda*   107   Pecorino di Laticauda*   108   Pecorino di Laticauda*   109   Pecorino di Laticauda*   109   Pecorino di Laticauda*   109   Pecorino di Laticauda*   109   Pecorino di Petraroja*   106   Pecorino di Petraroja*   108   Pecorino di Unitulano*   107   Pecorino salagriese*   108   Persinosale stagionato di Cuffiano*   109   Pecorino di Mitulano*   109   Pecorino di Girino*   109   Persino di Cuffiano*   109   Persino di Mitulano*   109   Persino di Mitulano		90	Casu ré pecóra del Matese*		
93   Formaggio caprino del Cilento   94   Formaggio morbido del Matese*   96   Juncata   97   Manteca*   98   Juncata   97   Manteca*   98   Manteca del Cilento*   99   Mozzarella nella mortella*   100   Pecorino del Mante Marzano*   101   Pecorino di Bagnolese*   102   Pecorino di Carmasciano*   103   Pecorino di Bagnolese*   104   Pecorino di Vitulano*   105   Pecorino di Titulano*   106   Pecorino di Bagnolese*   107   Pecorino di Petraroja*   108   Pecorino di Petraroja*   109   Pecorino di Petraroja*   109   Pecorino di Petraroja*   109   Perovino alfumicata di bufala*   110   Perovino alfumicata di bufala*   111   Provolo alfumicata di bufala*   111   Provolo alfumicata di bufala*   112   Ravuillo*   113   Racotta di fuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di bufala   116   Scamorza di bufala   117   Scamorza di Bufala   118   Scamorza di Bufala   119   Straccidata*   110   Scamorza di Montella   110   Scamorza di Montella   110   Scamorza di Montella   110   Scamorza di Montella   111		91	Fiordilatte		
93   Formaggio caprino del Cilento   94   Formaggio morbido del Matese*   96   Juncata   97   Manteca*   98   Juncata   97   Manteca*   98   Manteca del Cilento*   99   Mozzarella nella mortella*   100   Pecorino del Mante Marzano*   101   Pecorino di Bagnolese*   102   Pecorino di Carmasciano*   103   Pecorino di Bagnolese*   104   Pecorino di Vitulano*   105   Pecorino di Titulano*   106   Pecorino di Bagnolese*   107   Pecorino di Petraroja*   108   Pecorino di Petraroja*   109   Pecorino di Petraroja*   109   Pecorino di Petraroja*   109   Perovino alfumicata di bufala*   110   Perovino alfumicata di bufala*   111   Provolo alfumicata di bufala*   111   Provolo alfumicata di bufala*   112   Ravuillo*   113   Racotta di fuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di bufala   116   Scamorza di bufala   117   Scamorza di Bufala   118   Scamorza di Bufala   119   Straccidata*   110   Scamorza di Montella   110   Scamorza di Montella   110   Scamorza di Montella   110   Scamorza di Montella   111		92	Fior di ricotta di Ponte Persica		
94   Formaggio morbido del Matese*   96   Juncata   97   Manteca*   98   Mozzarella nella mortella*   99   Mozzarella nella mortella*   100   Peccinio del Morte Marzano*   101   Peccinio del Bapolese*   102   Peccinio del Morte Marzano*   103   Peccinio di Bagnolese*   104   Peccinio di Laticauda*   104   Peccinio di Laticauda*   105   Peccinio di Laticauda*   106   Peccinio di Vitulano*   107   Peccinio salaprese*   108   Percinio di Vitulano*   109   Provola affumicata di bufala*   110   Peccinio di Vitulano*   109   Provola affumicata di bufala*   111   Provolone*   112   Riavulillo*   113   Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di bufala   115   Scamorza di Mortella   116   Scamorza di Mortella   117   Scamorza di Mortella   118   Scamorza di Mortella   119   Stracciala del Matese*   118   Scamosciata   119   Stracciala del Matese*   121   Treccia di Mortella   122   Treccia di Mortella   122   Treccia di Mortella   123   Burro di bufala   124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino   128   Amarcea appassite del Coli di S. Pietro   129   Arancia di Sorrento   131   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo di Paternopoli   133   Broccolo firariello di Napoli, Friarielli   134   Broccolo del Vallo di Diano   135   Caldernoste in scircoppo e rum   140   Carolo di Montella   141   Carolo di Pietrelo   142   Carolo di Pietrelo   143   Carolo di Pietrelo   144   Carolo di Pietrelo   145   Cardillo   145   Cardillo   145   Cardillo   146   Carelo di Pietrelo   146   Carelo di Pietrelo   146   Carelo di Pietrelo   147   Carosella   148   Cardillo   145   Cardillo   146   Carelo di Pietrelo   148   Castella marre   140   Carelo di Pietrelo   146   Carelo di Pietrelo   147   Carosella   14					
Formaggi					
Pormaggi					
Formaggi					
98. Manteca del Cilento*					
99   Mozzarella nella mortella"					
100   Pecorino del Monte Marzano*   101   Pecorino di Bagnolese*   102   Pecorino di Carmasciano*   103   Pecorino di Laticauda*   104   Pecorino di Unituano*   105   Pecorino di Vilulano*   106   Pecorino di Pietraroja*   106   Pecorino di Pietraroja*   106   Pecorino di Pietraroja*   107   Pecorino salaprese*   108   Primossia stagionato di Cuffiano*   109   Privola affumicata di bufala*   110   Provola affumicata di bufala*   111   Provolone*   112   Riavvilllo*   113   Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di Montella   116   Scamorza di Montella   116   Scamorza di Montella   117   Scamorzini del Matese*   118   Scamozca di Montella   119   Siracciata*   119   Siracciata   119   Siracciata   119   Siracciata   119   Siracciata   110   Scamozciata   119   Siracciata   110   Scamozciata	F = 1000 = 5151				
101   Pecorino di Carmasciano*	rormaggi				
102   Pecorino di Carmasciano*   103   Pecorino di Laticauda*   104   Pecorino di Laticauda*   105   Pecorino di Pietraroja*   106   Pecorino di Pietraroja*   107   Pecorino di Pietraroja*   108   Perimosale stagionato di Cuffiano*   109   Provola affumicata di bufala*   110   Provola affumicata di bufala*   111   Provolone*   112   Riavullio*   113   Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di Montella   115   Scamorza di Montella   116   Scamorza di Montella   117   Scamorza di Montella   118   Scamorza di Montella   119   Stracciata*   119   Stracciata*   119   Stracciata*   119   Stracciata*   119   Stracciata*   110   Stracciata*   110   Stracciata*   110   Stracciata*   110   Stracciata*   110   Stracciata*   111   Treccia di Montella   112   11					
103   Pecorino di Vitulano*   105   Pecorino di Vitulano*   105   Pecorino di Vitulano*   106   Pecorino di Peterroja*   106   Pecorino di Pecorino di Peterroja*   107   Pecorino sialpresa*   108   Primosale stagionato di Cuffiano*   109   Provola affumicata di bufala*   110   Provola affumicata di bufala*   111   Provolone*   112   Riavulillo*   113   Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di Montella   115   Scamorza di Montella   116   Scamorza di Montella   117   Scamorzini del Matese*   121   Scamorzini del Matese*   121   Scamorzini del Matese*   122   Stracciata del Matese*   121   Treccia di Montella   119   Stracciata del Matese*   121   Treccia di Montella   122   Stracciata del Matese*   121   Treccia di Montella   123   Burro di bufala   124   Olio extravergine di ciliva Sannio Caudino Telesino   125   Olio extravergine di ciliva Sannio Colline Beneventane   126   Aglio dell'Uttia   127   Albicocca vesuviana   128   Amarene appassite del Colli di S. Pietro   129   Arancia di Sorrento   130   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo del Vallo di Diano   133   Broccolo del Vallo di Diano   134   Broccolo Colo Fariello di Napoli, Friarielli   134   Broccolo Colo Fariello di Napoli, Friarielli   135   Caldarroste in sciroppo e rum   136   Cappelia   137   Carciofo di Napoli, Friarielli   138   Carciofo di Poccida   140   Carciofo di Montoro   141   Carciofo di Poccida   143   Carciofo di Poccida   144   Carciofo di Poccida   145   Carciofo di Poccida   146   Cardentina   147   Carciofo di Poccida   148   Castagna del prete   149   Castagna del prete   140   Castagna   140   Casta					
104   Pecorino di Vitulano*   105   Pecorino di Pietraroja*   106   Pecorino di Pietraroja*   108   Primosale stagionato di Cuffiano*   109   Privola affumicata di bufala*   110   Provola affumicata di bufala*   111   Provolore*   112   Riavuillo*   113   Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di bufala   115   Scamorza di bufala   116   Scamorza di bufala   116   Scamorza di bufala   118   Scamorza di bufala   119   Straccitata*   119   Straccitata*   120   Straccitata*   120   Straccitata*   120   Straccitata*   120   Straccitata*   121   Treccia   122   Treccia di Montella   123   Burro di bufala   124   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane   126   Aglio dell'Ufila   127   Albicocca vesuviana   128   Maraene appassite dei Colli di S. Pietro   129   Arancia di Pagani   130   Arancia di Pagani   131   Broccolo dei Vallo di Diano   132   Broccolo di Patempopi   133   Broccolo firariello di Napoli, Friarielli   134   Broccolo San Pasquale   136   Cappella   137   Carciofo bianco   138   Carciofo capuanella   139   Carciofo di Montero   141   Carciofo di Pietrelcina   142   Carciofo di Pretrelcina   143   Carciofo di Pretrelcina   144   Carciofo di Pretrelcina   145   Cardone   146   Cardenlina   147   Carcosella   148   Castagna del prete   149   Castagna del prete   140   Carciofi di Montero   141   Castagna del prete   140   Castagna   141   Castagna del prete   141   Castagna del prete   141   Castagna del prete   141   Castagna del prete   141   Castagna   142   Castagna   143   Castagna   144   Castagna   145		102	Pecorino di Carmasciano*		
105   Pecorino di Pletaroja*		103	Pecorino di Laticauda*		
106   Pecorino fresco e stagionato   107   Pecorino salaprese*   108   Primosale stagionato di Cuffiano*   109   Provola affumicata di bufala*   111   Provolone*   112   Riavullilo*   113   Ricotta di Ibuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di Bufala   115   Scamorza di Bufala   116   Scamorza di Montella   117   Scamorza di Montella   118   Scamorza di Montella   119   Stracciata*   120   Stracciata*   120   Stracciata*   120   Stracciata*   121   Treccia   121   Treccia   122   Treccia di Montella   123   Burro di bufala   124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino   125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane   126   Aglio dell'Uffia   127   Albicocca vesuviana   128   Arranca appassite dei Colli di S. Pietro   129   Arancia di Sorrento   131   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo firarielio di Napoli, Friarielli   134   Broccolo San Pasquale   136   Cappella   137   Cariofo di Montoro   141   Carciofo di Pietreicina   142   Carciofo di Montoro   141   Carciofo di Pietreicina   142   Carciofo di Pietreicina   143   Carciofo di Pietreicina   144   Cardilio   145   Cardone   146   Cartentina   147   Carosella   148   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del Monte Faito   140   Carcio del Monte Fait		104	Pecorino di Vitulano*		
107   Pecorino salaprese*   108   Prinosale stagionato di Cuffiano*   109   Provola affumicata*   110   Provola affumicata di bufala*   111   Provola affumicata di bufala*   111   Provola affumicata di bufala*   112   Riavulillo*   113   Riotta di fuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di Montella   115   Scamorza di Montella   116   Scamorza di Montella   117   Scamorza di Montella   118   Scamorza di Montella   119   Stracciata*   119   Stracciata del Matese*   120   Stracciata del Matese*   121   Treccia   122   Treccia di Montella   123   Burro di bufala   124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino   125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane   126   Aglio dell'Uffia   127   Albicocca vesuviana   128   Arancia di Pagani   130   Arancia di Sorrento   131   Broccolo di Patemopoli   132   Broccolo di Patemopoli   133   Broccolo di Patemopoli   134   Broccolo di Patemopoli   135   Carciofo di Inono   136   Cappella   137   Carciofo di Inono   137   Carciofo di Inono   138   Carciofo di Inono   139   Carciofo di Inono   130   Carciofo di Inono   131   Carciofo di Inono   132   Carciofo di Inono   133   Carciofo di Inono   134   Carciofo di Inono   135   Carciofo di Inono   136   Cappella   137   Carciofo di Inono   138   Carciofo di Inono   139   Carciofo di Inono   130   Carciofo di Inono   131   Carciofo di Inono   132   Carciofo di Inono   133   Carciofo di Inono   134   Carciofo di Inono   135   Carciofo di Inono   136   Carciofo di Inono   137   Carciofo di Inono   138   Carciofo di Inono   139   Carciofo di Inono   130		105	Pecorino di Pietraroja*		
107   Pecorino salaprese*   108   Prinosale stagionato di Cuffiano*   109   Provola affumicata*   110   Provola affumicata di bufala*   111   Provola affumicata di bufala*   111   Provola affumicata di bufala*   112   Riavulillo*   113   Riotta di fuscella di Sant'Anastasia*   114   Scamorza di Montella   115   Scamorza di Montella   116   Scamorza di Montella   117   Scamorza di Montella   118   Scamorza di Montella   119   Stracciata*   119   Stracciata del Matese*   120   Stracciata del Matese*   121   Treccia   122   Treccia di Montella   123   Burro di bufala   124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino   125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane   126   Aglio dell'Uffia   127   Albicocca vesuviana   128   Arancia di Pagani   130   Arancia di Sorrento   131   Broccolo di Patemopoli   132   Broccolo di Patemopoli   133   Broccolo di Patemopoli   134   Broccolo di Patemopoli   135   Carciofo di Inono   136   Cappella   137   Carciofo di Inono   137   Carciofo di Inono   138   Carciofo di Inono   139   Carciofo di Inono   130   Carciofo di Inono   131   Carciofo di Inono   132   Carciofo di Inono   133   Carciofo di Inono   134   Carciofo di Inono   135   Carciofo di Inono   136   Cappella   137   Carciofo di Inono   138   Carciofo di Inono   139   Carciofo di Inono   130   Carciofo di Inono   131   Carciofo di Inono   132   Carciofo di Inono   133   Carciofo di Inono   134   Carciofo di Inono   135   Carciofo di Inono   136   Carciofo di Inono   137   Carciofo di Inono   138   Carciofo di Inono   139   Carciofo di Inono   130		106	Pecorino fresco e stagionato		
108					
109					
110					
111					
112   Riavulillo*					
113   Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*     114   Scamorza di budala     115   Scamorza di Montella     117   Scamorza di Montella     118   Scamorzia di Montella     119   Stracciata del Matese*     110   Stracciata del Matese*     121   Treccia     122   Treccia di Montella     123   Burro di bufala     124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino     125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane     126   Aglio dell'Ufita     127   Albicocca vesuviana     128   Arancia di Sorrento     129   Arancia di Sorrento     130   Arancia di Sorrento     131   Broccolo del Vallo di Diano     132   Broccolo di Paternopoli     133   Broccolo di Paternopoli     134   Broccolo San Pasquale     135   Caldarroste in sciroppo e rum     136   Cappella     137   Carciofo di Castellammare     140   Carciofo di Poterdia     141   Carciofo di Procida     142   Carciofo di Procida     143   Carciofo di Procida     144   Cardilio     145   Cardene     146   Cardene     147   Carosella     148   Castagna del Monte Faito     149   Castagna del Monte Faito     140   Castagna del Monte Faito     140   Castagna del Monte Faito     140   Castagna del Monte Faito     141   Castagna del Monte Faito     142   Castagna del Monte Faito     143   Castagna del Monte Faito     144   Castagna del Monte Faito     145   Castagna del Monte Faito     146   Castagna del Monte Faito     147   Castagna del Monte Faito     148   Castagna del Monte Faito     149   Castagna del Monte Faito     140   Castagna del Monte Faito     141   Castagna del Monte Faito     142   Castagna del Monte Faito     144   Castagna del Monte Faito     145   Castagna del Monte Faito     146   Castagna del Monte Faito     147   Castagna del Monte Faito     148   Castagna del Monte Faito     149   Castagna del Monte Faito     140   Castagna del Monte Faito     140   Castagna del Monte Faito     140   Castagna del Monte Faito     141   Castagna del Monte Faito     142   Castagna del Monte Faito     144   Castagna del Monte Faito     145   Castagna d					
114   Scamorza					
115   Scamorza di bufala					
116   Scamorza di Montella					
117   Scamorzini del Matese*     118   Scamosciata     119   Stracciata*     120   Stracciata del Matese*     121   Treccia di Montella     122   Treccia di Montella     123   Burro di bufala     124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino     125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane     126   Aglio dell'Ufita     127   Albicocca vesuviana     128   Amarene appassite dei Colli di S. Pietro     129   Arancia di Pagani     130   Arancia di Pagani     131   Broccolo del Vallo di Diano     132   Broccolo di Paternopoli     133   Broccolo di Paternopoli     134   Broccolo di Paternopoli     135   Caldarroste in sciroppo e rum     136   Cappella     137   Carciofo bianco     138   Carciofo di Diano     139   Carciofo di Castellammare     140   Carciofo di Pietrelcina     141   Carciofo di Pietrelcina     142   Carciofo di Pietrelcina     143   Carciofo di Pietrelcina     144   Cardilio     145   Cardone     146   Cardentina     147   Carosella     148   Castagna del Monte Faito     149   Castagna del Monte Faito     140   Castagna del monte Faito     140   Castagna del monte Faito     141   Castagna del monte Faito     142   Castagna del monte Faito     144   Castagna del prete					
118   Scamosciata   119   Stracciata*   119   Stracciata*   120   Stracciata del Matese*   121   Treccia   122   Treccia di Montella   123   Burro di bufala   124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino   125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane   126   Aglio dell'Ufita   127   Albicocca vesuviana   128   Amarene appassite dei Colli di S. Pietro   129   Arancia di Sorrento   130   Arancia di Sorrento   131   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo di Paternopoli   133   Broccolo di Paternopoli   134   Broccolo finiriello di Napoli, Friarielli   135   Caldarroste in sciroppo e rum   136   Cappella   137   Carciofo bianco   138   Carciofo di Castellammare   140   Carciofo di Montoro   141   Carciofo di Pietrelcina   142   Carciofo di Pietrelcina   144   Cardillo   145   Cardone   146   Cardone   147   Carcosella   148   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del prete   140   140   140   140   140   140   140   140   140   140   140   140					
119   Stracciata   120   Stracciata   121   Treccia   122   Treccia   122   Treccia   122   Treccia   122   Treccia   122   Treccia   123   Burro di bufala   124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino   125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane   126   Aglio dell'Ufita   127   Albicocca vesuviana   128   Amarene appassite dei Colli di S. Pietro   129   Arancia di Pagani   130   Arancia di Sorrento   131   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo di Patemopoli   133   Broccolo di Patemopoli   134   Broccolo San Pasquale   135   Caldarroste in sciroppo e rum   136   Cappella   137   Carciofo bianco   138   Carciofo capuanella   139   Carciofo di Castellammare   140   Carciofo di Montoro   141   Carciofo di Procida   142   Carciofo di Procida   143   Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola   144   Cardillo   145   Cardone   146   Cartentina   147   Carosella   148   Castagna del Porete   149   Castagna del Porete   140   Castagna del Porete					
120   Stracciata del Matese*   121   Treccia   17eccia		118	Scamosciata		
121   Treccia di Montella   122   Treccia di Montella   123   Burro di bufala   124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino   125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane   126   Aglio dell'Ufita   127   Albicocca vesuviana   128   Amarene appassite dei Colli di S. Pietro   129   Arancia di Pagani   130   Arancia di Sorrento   131   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo di Paternopoli   133   Broccolo friariello di Napoli, Friarielli   134   Broccolo San Pasquale   135   Caldarroste in sciroppo e rum   136   Cappella   137   Carciofo di Diano   138   Carciofo di Castellammare   139   Carciofo di Castellammare   140   Carciofo di Petrelcina   141   Carciofo di Procida   142   Carciofo di Procida   143   Carciofo e Procida   144   Cardillo   145   Cardone   146   Carlentina   147   Carosella   148   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del prete   140   Castagna   140   Castagna del prete   140   Castagna   140   Castag					
122   Treccia di Montella   123   Burro di bufala   124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino   125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane   126   Aglio dell'Ufita   127   Albicocca vesuviana   128   Amarene appassite dei Colli di S. Pietro   129   Arancia di Sorrento   131   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo del Vallo di Diano   133   Broccolo del Vallo di Diano   134   Broccolo firariello di Napoli, Friarielli   134   Broccolo San Pasquale   135   Caldarroste in sciroppo e rum   136   Cappella   137   Carciofo bianco   138   Carciofo capuanella   139   Carciofo di Castellammare   140   Carciofo di Procida   141   Carciofo di Procida   142   Carciofo di Procida   143   Carciofo di Procida   144   Cardillo   145   Cardone   146   Carlentina   147   Carosella   148   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del prete   140   Carciofo di Monte Faito   149   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del prete   140   Castagna		120	Stracciata del Matese*		
123 Burro di bufala   124 Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino   125 Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane   126 Aglio dell'Ufita   127 Albicocca vesuviana   128 Amarene appassite dei Colli di S. Pietro   129 Arancia di Pagani   130 Arancia di Pagani   130 Broccolo del Vallo di Diano   132 Broccolo del Vallo di Diano   132 Broccolo di Paternopoli   133 Broccolo firariello di Napoli, Friarielli   134 Broccolo San Pasquale   135 Caldarroste in sciroppo e rum   136 Cappella   137 Carciofo bianco   138 Carciofo di Castellammare   140 Carciofo di Montoro   141 Carciofo di Procida   142 Carciofo di Procida   143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola   144 Cardillo   145 Cardone   146 Cartentina   147 Carosella   148 Castagna del Monte Faito   149 Castagna del prete   140 Calcion   140 Castagna del prete   140 Calcion   140 Castagna del Monte Faito   149 Castagna del prete   140 Calcion   140 Castagna del Monte Faito   140 Castagna del prete   140 Castagna del prete   140 Castagna del prete   140 Castagna					
123 Burro di bufala   124 Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino   125 Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane   126 Aglio dell'Ufita   127 Albicocca vesuviana   128 Amarene appassite dei Colli di S. Pietro   129 Arancia di Pagani   130 Arancia di Pagani   130 Broccolo del Vallo di Diano   132 Broccolo del Vallo di Diano   132 Broccolo di Paternopoli   133 Broccolo firariello di Napoli, Friarielli   134 Broccolo San Pasquale   135 Caldarroste in sciroppo e rum   136 Cappella   137 Carciofo bianco   138 Carciofo di Castellammare   140 Carciofo di Montoro   141 Carciofo di Procida   142 Carciofo di Procida   143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola   144 Cardillo   145 Cardone   146 Cartentina   147 Carosella   148 Castagna del Monte Faito   149 Castagna del prete   140 Calcion   140 Castagna del prete   140 Calcion   140 Castagna del Monte Faito   149 Castagna del prete   140 Calcion   140 Castagna del Monte Faito   140 Castagna del prete   140 Castagna del prete   140 Castagna del prete   140 Castagna		122	Treccia di Montella		
124   Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino     125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane     126   Aglio dell'Ufita     127   Albicocca vesuviana     128   Amarene appassite dei Colli di S. Pietro     129   Arancia di Pagani     130   Arancia di Pagani     131   Broccolo del Vallo di Diano     132   Broccolo del Vallo di Diano     133   Broccolo di Paternopoli     134   Broccolo San Pasquale     135   Caldarroste in sciroppo e rum     136   Cappella     137   Carciofo bianco     138   Carciofo capuanella     139   Carciofo di Castellammare     140   Carciofo di Pietrelcina     141   Carciofo di Pietrelcina     142   Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola     144   Cardillo     145   Cardone     146   Carlentina     147   Carosella     148   Castagna del Monte Faito     149   Castagna del prete	Crassi (hurra				
### Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  ### Carciofo di Pietrelcina    125   Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane     126   Aglio dell'Ufita     127   Albicocca vesuviana     128   Amarene appassite dei Colli di S. Pietro     129   Arancia di Pagani     130   Arancia di Sorrento     131   Broccolo del Vallo di Diano     132   Broccolo di Paternopoli     133   Broccolo friariello di Napoli, Friarielli     134   Broccolo San Pasquale     135   Caldarroste in sciroppo e rum     136   Cappella     137   Carciofo bianco     138   Carciofo di Castellammare     139   Carciofo di Castellammare     140   Carciofo di Pietrelcina     141   Carciofo di Procida     142   Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola     144   Cardillo     145   Cardone     146   Carlentina     147   Carosella     148   Castagna del Monte Faito     149   Castagna del prete	•				
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  126 Aglio dell'Ufita 127 Albicocca vesuviana 128 Amarene appassite dei Colli di S. Pietro 129 Arancia di Pagani 130 Arancia di Sorrento 131 Broccolo del Vallo di Diano 132 Broccolo del Vallo di Diano 133 Broccolo fiariello di Napoli, Friarielli 134 Broccolo San Pasquale 135 Caldarroste in sciroppo e rum 136 Cappella 137 Carciofo bianco 138 Carciofo capuanella 139 Carciofo di Castellammare 140 Carciofo di Pietrelcina 141 Carciofo di Pietrelcina 142 Carciofo di Procida 143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola 144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del prete	margarina, oli)				
127   Albicocca vesuviana   128   Amarene appassite dei Colli di S. Pietro   129   Arancia di Pagani   130   Arancia di Borrento   131   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo di Paternopoli   133   Broccolo di Paternopoli   134   Broccolo San Pasquale   135   Caldarroste in sciroppo e rum   136   Cappella   137   Carciofo bianco   138   Carciofo di Castellammare   139   Carciofo di Montoro   141   Carciofo di Pietrelcina   142   Carciofo di Procida   144   Cardillo   145   Cardone   146   Carlentina   147   Carosella   148   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del prete   140   Cas					
128					
129   Arancia di Pagani   130   Arancia di Sorrento   131   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo di Paternopoli   133   Broccolo fiariello di Napoli, Friarielli   134   Broccolo San Pasquale   135   Caldarroste in sciroppo e rum   136   Cappella   137   Carciofo bianco   138   Carciofo di Castellammare   139   Carciofo di Montoro   141   Carciofo di Procida   142   Carciofo di Procida   143   Carciofo di Procida   144   Cardillo   145   Cardone   146   Cardentina   147   Carosella   148   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del Prete   140					
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  130 Arancia di Sorrento 131 Broccolo del Vallo di Diano 132 Broccolo di Paternopoli 133 Broccolo friariello di Napoli, Friarielli 134 Broccolo San Pasquale 135 Caldarroste in sciroppo e rum 136 Cappella 137 Carciofo bianco 138 Carciofo capuanella 139 Carciofo di Castellammare 140 Carciofo di Montoro 141 Carciofo di Pietrelcina 142 Carciofo di Procida 143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola 144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del Prete					
131   Broccolo del Vallo di Diano   132   Broccolo di Paternopoli   133   Broccolo friariello di Napoli, Friarielli   134   Broccolo San Pasquale   135   Caldarroste in sciroppo e rum   136   Cappella   137   Carciofo bianco   138   Carciofo di Castellammare   139   Carciofo di Castellammare   140   Carciofo di Pietrelcina   141   Carciofo di Procida   142   Carciofo di Procida   143   Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola   144   Cardillo   145   Cardone   146   Carlentina   147   Carosella   148   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del Prete   149   Castagna del prete   149   Castagna del prete   140   Carciofo di Procida   149   Castagna del prete   140   Carciofo di Procida   140   Carciofo di Procida   141   Carciofo di Procida   142   Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola   144   Carciofo di Procida   145   Cardone   146   Carlentina   147   Carosella   148   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del prete   149   Castagna del Prete   140   Carciofo di Procida   149   Castagna del Prete   140   Carciofo di Procida   149   Castagna del Prete   140   Carciofo di Procida   140   Carciofo di Procida   140   Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola   140   Carciofo di Procida   140   Carciofo di Procida   141   Carciofo di Procida   142   Carciofo di Procida   143   Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola   144   Carciofo di Procida   145   Carciofo di Procida   146   Carciofo di Procida   147   Carciofo di Procida   148   Carciofo di Procida   149   Carciofo di Procida   140   Carciofo di Procida   140   Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola   140   Carciofo di Procida   140   Carciofo di Procida   140   Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola   140   Carciofo di Procida   140   Carciofo rosso, Carcioffola   140   Carciofo rosso,					
132   Broccolo di Paternopoli   133   Broccolo friariello di Napoli, Friarielli   134   Broccolo San Pasquale   135   Caldarroste in sciroppo e rum   136   Cappella   137   Carciofo bianco   138   Carciofo bianco   138   Carciofo di Castellammare   140   Carciofo di Poterlelina   142   Carciofo di Procida   143   Carciofo di Procida   144   Cardillo   145   Cardone   146   Cardone   147   Carosella   148   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del prete   150   Cardone   150   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del prete   150   Cardone   150   Castagna del Monte Faito   150   Cardone   150   Castagna del prete   150   Castagna					
133   Broccolo friariello di Napoli, Friarielli     134   Broccolo San Pasquale     135   Caldarroste in sciroppo e rum     136   Cappella     137   Carciofo bianco     138   Carciofo capuanella     139   Carciofo di Castellammare     140   Carciofo di Procida     141   Carciofo di Procida     142   Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola     144   Cardillo     145   Cardone     146   Carlentina     147   Carosella     148   Castagna del Monte Faito     149   Castagna del Prete					
134   Broccolo San Pasquale   135   Caldarroste in sciroppo e rum   136   Cappella   137   Carciofo bianco   138   Carciofo capuanella   139   Carciofo di Castellammare   140   Carciofo di Montoro   141   Carciofo di Procida   142   Carciofo di Procida   143   Carciofo di Procida   144   Cardillo   145   Cardone   146   Carlentina   147   Carciofla   148   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del Monte Faito   149   Castagna del prete   140   Castagna del prete   141   142   Castagna del Monte Faito   144   Castagna del prete   145   Castagna del prete   146   Castagna del monte Faito   147   Castagna del prete   148   Castagna del prete   148   Castagna del prete   149   Castagna del prete   149   Castagna del prete   148   Castagna					
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  135 Caldarroste in sciroppo e rum 136 Cappella 137 Carciofo bianco 138 Carciofo capuanella 139 Carciofo di Castellammare 140 Carciofo di Pietrelcina 141 Carciofo di Procida 142 Carciofo di Procida 143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola 144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del prete		133	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli		
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  136 Cappella 137 Carciofo bianco 138 Carciofo capuanella 139 Carciofo di Castellammare 140 Carciofo di Pietrelcina 141 Carciofo di Pietrelcina 142 Carciofo di Procida 143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola 144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del prete		134	Broccolo San Pasquale		
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  136 Cappella 137 Carciofo bianco 138 Carciofo capuanella 139 Carciofo di Castellammare 140 Carciofo di Pietrelcina 141 Carciofo di Pietrelcina 142 Carciofo di Procida 143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola 144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del prete		135	Caldarroste in sciroppo e rum		
137	Due detti ve sisteli eli	136			
stato naturale o trasformati       138     Carciofo capuanella       140     Carciofo di Castellammare       141     Carciofo di Procida       142     Carciofo di Procida       143     Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola       144     Cardillo       145     Cardone       146     Carlentina       147     Carosella       148     Castagna del Monte Faito       149     Castagna del prete					
trasformati  139 Carciofo di Castellammare 140 Carciofo di Montoro 141 Carciofo di Pietrelcina 142 Carciofo di Procida 143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola 144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del prete					
140 Carciofo di Montoro 141 Carciofo di Pietrelcina 142 Carciofo di Procida 143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola 144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del prete					
141 Carciofo di Pietrelcina 142 Carciofo di Procida 143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola 144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del prete	trastormáti				
142 Carciofo di Procida 143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola 144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del prete					
143 Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola 144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del prete					
144 Cardillo 145 Cardone 146 Carlentina 147 Carosella 148 Castagna del Monte Faito 149 Castagna del prete					
<ul> <li>145 Cardone</li> <li>146 Carlentina</li> <li>147 Carosella</li> <li>148 Castagna del Monte Faito</li> <li>149 Castagna del prete</li> </ul>					
<ul> <li>146 Carlentina</li> <li>147 Carosella</li> <li>148 Castagna del Monte Faito</li> <li>149 Castagna del prete</li> </ul>					
<ul> <li>147 Carosella</li> <li>148 Castagna del Monte Faito</li> <li>149 Castagna del prete</li> </ul>					
<ul><li>148 Castagna del Monte Faito</li><li>149 Castagna del prete</li></ul>					
149 Castagna del prete		147	Carosella		
100 padagna arrigorno			Castagna di Acerno		









REGIONE CAMPANIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
7	151	Castagna di Serino	
l	152	Castagna di Trevico	
		Castagna jonna di Civitella Licinio	
		Castagna paccuta	
		Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina	
		Castagna vofarella	
		Castagne infornate, Castagne n'fornate	
•		Castagne moscie, Fico Cavolfiore gigante di Napoli	
l		Cavolo da minestra	
		Cece di Cicerale	
	162	Cece di Valle Agricola	
		Cece nero del Fortore	
		Cece piccolo del Sannio	
}		Cicoria selvatica	
		Cicoria verde di Napoli Ciliegia del Monte	
		Ciliegia della Recca	
		Ciliegia di Bracigliano	
		Ciliegia di Pimonte	
		Ciliegia di Siano	
		Ciliegia maiatica	
		Ciliegia melella	
		Ciliegia S. Pasquale	
		Cipolla alifana Cipolla bianca di Pompei	
		Cipolla di Eremiti	
		Cipolla di Vatolla	
		Cipolla ramata di Montoro	
		Corresce re cocozza janca di Aquilonia	
		Cuccija	
		Fagioli di Volturara Irpinia	
		Fagioli lardari	
		Fagioli quarantini	
		Fagioli tabacchini Fagiolo a formella	
Prodotti vegetali allo		Fagiolo a rismena	
stato naturale o		Fagiolo bianco di Montefalcone	
trasformati		Fagiolo della regina di San Lupo	
trasionnati		Fagiolo dell'occhio	
		Fagiolo dente di morto	
		Fagiolo di Cera	
		Fagiolo di Controne Fagiolo di Gallo Matese	
		Fagiolo di Gorga	
		Fagiolo di Mandìa	
		Fagiolo di Villaricca	
	198	Fagiolo mustacciello	
		Fagiolo risillo	
		Fagiolo San Pasquale di Casalbuono	
		Fagiolo s'anter di Casalbuono Fagiolo striato del Vallo di Diano	
		Fagiolo strato dei Valio di Diano Fagiolo tondino bianco del Sannio	
		Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano	
		Fagiolo zolfariello	
	206	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro	
		Fava di Miliscola	
		Fichi secchi con miele	
		Fico di S. Mango	
		Fico Iardaro Fico troiano	
		Fico vendemmia, Natalese	
		Finocchio bianco palettone	
		Finocchio di Sarno	
		Fragolata di Acerno	
[		Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella	
		Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina	
		Giallona di Siano	
		Grano arso Grano romanella	
		Granoturco della quarantina	
		Granoturco de la qualantina Granoturco di Gallo Matese	
1			
l l	223	Kaki vainiglia napoletano	
		Lenticchia del Sannio	





REGIONE CAMPANIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
•	226	Limone di Procida	
	227	Lupino gigante di Vairano	
		Mais spiga bianca, Spogna bianca	
		Mandarino comune vesuviano	
		Mandarino dei Campi Flegrei	
		Marrone di S. Cristina	
		Marrone di Scala	
		Marzellina	
		Marzocca	
		Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne	
		Mela capodiciuccio	
		Mela chianella Mela chichedda	
		Mela limoncella	
		Mela limoncellona	
		Mela San Giovanni	
		Mela sergente	
		Mela tubbiona	
		Mela zitella	
		Melanzana cima di viola	
		Melanzana lunga di Napoli	
		Melanzana paccia	
		Melone di Altavilla	
		Melone di Capua	
		Melone napoletano	
		Nocciola camponica	
		Nocciola di S. Giovanni	
		Nocciola mortarella	
		Nocciola riccia di Talanico	
		Noce di Sorrento	
		Noce malizia	
		Noce San Martino	
		Oliva calazzara	
		Oliva salella ammaccata del Cilento Oliva vernacciola di Melizzano	
	261	Oliva masciatica	
Prodotti vegetali allo	262	Olive pisciottane schiacciate sott'olio	
stato naturale o		Origano del Matese	
		Panzarieddi di Casalbuono	
trasformati		Papaccelle	
		Pappola	
		Patata di Acerno	
	268	Patata di Monte San Giacomo	
	269	Patata di Trevico	
	270	Patata fresca campana	
		Patata nera del Matese	
		Patata novella	
		Patata ricciona o riccia di Napoli	
		Patata rossa del Vallo di Diano	
		Patata sotterrata di Calvaruso	
		Peperoncini ripieni al tonno	
		Peperoncini verdi o di fiume	
		Peperoncino friariello napoletano Peperoncino friariello nocerese	
		Peperone cazzone	
		Peperone papaccella, Papaccelle riccie	
		Peperone quarantino di San Salvatore	
		Peperone sassaniello	
		Peperoni quagliettani	
		Pera carmosina	
		Pera del rosario	
		Pera lardara	
		Pera mastantuono	
	289	Pera pennata	
		Pera Sant'Anna	
		Pera sorba	
		Pera spadona di Salerno	
		Pera spina	
		Percoca col pizzo	
		Percoca puteolana	
		Percoca terzarola	
		Pesca bellella di Melito	
		Pesca bianca napoletana	
		Pesca poppa di venere	
	300	Peschiole	



REGIONE CAMPANIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
, ,	301	Piselli cornetti	
		Pisello centogiorni	
		Pomodori secchi sott'olio	
		Pomodorino campano	
		Pomodorino corbarino Pomodorino dell'Ufita	
		Pomodorino di Rofrano	
		Pomodorino giallo	
		Pomodorino seccagno di Gesualdo	
		Pomodoro cannellino flegreo	
		Pomodoro di Sorrento	
		Pomodoro fiaschello di Battipaglia	
		Pomodoro guardiolo Pomodoro pelato di Napoli	
		Pomodoro Re Umberto	
		Pomodoro sarvatico	
	317	Prugna coglipiecuri	
		Rapa catozza	
		Risciola	
		Risi di Casalbuono	
		Saragolla Scarola bianca riccia schiana	
Prodotti vegetali allo		Sciuscillone	
_		Secena	
stato naturale o	325	Sedano di Gesualdo	
trasformati		Speuta	
		Susina botta a muro	
		Susina marmulegna	
		Susina pappacona Susina pazza	
		Susina scarrafona	
		Susina turcona	
		Tartufo nero del Matese	
	334	Tartufo di Colliano	
		Tartufo nero di Bagnoli Irpino	
		Timo delle coste del Mutria	
		Torzella, Cavolo greco, Torza riccia Uva armonera del Cilento	
		Uva bianca a cuore del Cilento	
		Uva catalanesca	
	341	Uva cornicella	
		Uva salamanna	
		Uva sanginella	
		Tabaccanti di Casalbuono Virni	
		Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina	
		Zucca napoletana	
		Zucchino san pasquale	
	349	Amaretto di Caposele	
		Babà	
		Biscotti al miele	
		Biscotti di Castellammare Biscotto di grano integrale	
		Biscotto di granone	
		Biscotto all'amarena	
		Biscotto di Sant'angelo	
		Calzoncelli	
Paste fresche e	358		
prodotti della		Cannolo cilentano Carrati	
	360 361	Cartellate con mosto	
panetteria, della	362		
biscotteria, della		Asatiello sugna e pepe	
pasticceria e della	364	Chiacchiere	
confetteria	365	Ciaola	
222	366		
	367	Coneta	
		Copeta Delizie al limone	
		Divino amore	
	371	follovielli	
		Fusillo di Felitto	
		Fusillo di Gioi	
		Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano	
	375	Guanto Caleno	

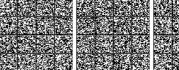








	REGIONE CAMPANIA			
Tipologia	N°	Prodotto		
•	376	Marsigliese		
		Matasse di Caposele		
		Migliaccio		
		Monachina		
		Muffletto di Caposele		
		Mustaccioli  'Ndunderi		
		'Nfrennula		
		Pagnotta di Santa Chiara		
		Palme di confetti		
	386	Pane dei Camaldoli		
		Pane di Baiano		
		Pane di Calitri		
		Pane di iurmano		
		Pane di Montecalvo		
		Pane di Padula Pane di patate		
		Pane di San Sebastiano		
		Pane di Saragolla		
		Pane di Villaricca		
		Panesillo di Ponte		
		Paniedd' r' sirino		
	398	Panino napoletano		
		Pantorrone		
		Panuozzo		
		Panzarotti		
		Parrozzo*		
		Pasta mischiata		
		Pasticella di Acerno Pasticcio caggianese		
		Pastiera		
		Pigna		
		Pizza chiena		
5 , , ,		Pizza con ricotta		
Paste fresche e		Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse		
prodotti della		Pizza di scarola		
panetteria, della	412	Pizza figliata, Serpentone		
biscotteria, della		Pizza migliazza cu li frittole		
		Pizza napoletana verace artigianale		
pasticceria e della		Pizza roce caggianese		
confetteria		Pizza sulla liscia* Puccellato dolce		
		Puccellato salato		
		Raffioli		
		Ravioli allo zenzifero di Quaglietta		
	421	Raviolo di ricotta di pecora		
	422	Ricci		
		Roccocò		
		Sanguinaccio		
		Scaldatelle		
		Scanata del Sannio		
	427	Scazzatiello, Cavatieddu Scialatiello		
		Sciusciello, è Sciuscello		
		Sfogliatella		
		Sfogliatella Santa Rosa		
		Sospiri al limone		
		Spantorrone di grotta		
	434	Struffoli		
		Struppolo		
		Susamielli		
	437			
		Taralli intrecciati		
		Tarallini al vino		
		Tarallo all'uovo Tarallo con le mandorle		
	441	Tarallo con le mandone		
		Tarallo di Agerola		
		Tarallo di Agerda  Tarallo di San Lorenzello		
		Tarallo Roscianese		
	446	Tarallo sugna e pepe		
	447	Tarallucci al naspro		
	448	Tasca		
		Torroncino di Roccagloriosa		
	450	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti		







REGIONE CAMPANIA					
Tinalouis					
Tipologia	<b>N</b> ° 451	Prodotto  Torrone di Benevento			
Paste fresche e		Torrone di castagna			
prodotti della		Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo			
panetteria, della	454	Trilli			
biscotteria, della	455	Turcinegliu			
pasticceria e della	456 457	Vanti Zandraglia			
		Zeppola di S. Giuseppe			
confetteria		Zeppola fritta			
		Baccalà alla perticatora			
		Braciola			
		Carne al latte Ciambottella			
		Cicci di Santa Lucia			
		Crocché			
	466	Gattò di patate			
	467	Genovese			
		Frittata di scammaro			
		Frittura napoletana Melanzana a scarpone			
		Minestra caggianese			
Prodotti della		Parmigiana di melanzane			
		Peperone imbottito			
gastronomia		Pancotto dei foresi			
		Panzetta			
		Patane e cicc'			
		Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio P'ttera			
		Ragù napoletano			
		Salsa piccante			
		Sartù di riso			
		Scarpariello			
		Scarpella di Castelvenere Sfrionzola			
		Stufati di Teggiano			
	486	Zuppa di soffritto			
	487	Acciughe sotto sale*			
Preparazioni di pesci		Alicette piccanti*			
Preparazioni di pesci,	489	Alici di menaica*			
molluschi e crostacei	490 491	Alici marinate* Colatura di alici di Cetara*			
e tecniche particolari		Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca			
di allevamento degli	493	Filetti di alici sott'olio*			
stessi	494	Stocco*			
		Tarantiello			
		Triglia rossa di Licosa*  Marzellina*			
		Miele di acacia			
		Miele di asfodelo			
		Miele di borragine			
		Miele di cardo			
		Miele di castagno			
Prodotti di origine		Miele di girasole			
animale (miele,		Miele di rovo Miele di sulla			
prodotti lattiero		Miele millefiori			
caseari di vario tipo		Ricotta di fuscella*			
-	508	Ricotta di Laticauda			
escluso il burro)		Ricotta essiccata di bufala*			
		Ricotta essiccata ovicaprina*			
		Ricotta fresca di bufala* Ricotta fresca ed essiccata di capra*			
		Ricotta fresca ed essiccata di capira  Ricotta fresca ed essiccata di pecora*			
		Ricotta mantéca di Montella			
		Ricotta salaprese			

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	Ν°	Prodotto	
7	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss	
	2	Anicione, Andsòn	
	3	Anisetta, Anisèta	
	4	Macerato di pere in grappa	
Payanda analaslisha	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein	
Bevande analcoliche,	6	Liquore zabaglione all'uovo	
distillati e liquori	7	Maraschino, Maraschèin	
	8	Marenata	
	9 10	Nocino, Nosen, Nozèn Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen	
	11	Sassolino	
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè	
	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese	
	14	Bel e cot, Belecot	
	15	Bondiola*	
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*	
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola	
	18	Carne della razza bovina Marchigiana	
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn	
	20		
		Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislon, Cicoli, Sgrisciuli*	
	21	Coppa arrosto, Cupa arost	
	22	Coppa di testa, Tortella*	
	23 24	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna Cotechino piccolo, Cudghein piccinein	
	25	Culatello, Culatel*	
	26	Fegatelli Fegatelli	
	27	Fiocchetto	
	28	Fiocco di culatello*	
	29	Gallo ruspante	
	30	Lardo di Moltefeltro	
	31	Lardo, Gras	
	32	Lonzino, Capolongo	
Carni (e frattaglie)	33	Mariola*	
,	34	Mazza fegato	
fresche e loro	35	Miaccio, Miaggio, Migliaccio	
preparazione	36 37	Pancetta arrotolata Pancetta canusina*	
	38	Pesto di cavallo, Caval pist	
	39	Piccola di cavallo, Picula 'd caval	
	40	Pollo di razza Fidentina	
	41	Pollo di Romagna	
	42	Porchetta, Purcheta	
	43	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	
	44	Salame all'aglio, Salam da l'ai*	
	45	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*	
	46	Salame fiorettino*	
		Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintîl*	
	48 49	Salsiccia Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina	
	50	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzz matta	
	51	Salcicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta	
	52	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*	
	53	Stracotto alla piacentina, 'L Stua	
	54	Suino di razza Mora o Mora romagnola	
	55	Suino pesante	
	56	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo	
	57	Tasto, Tast	
	58	Zuccotto di Bismantova*	
Condimonti	59	Pasta di tartufo bianco	
Condimenti	60	Sale alimentare di Salsomaggiore	
	61 62	Sale, Sàl Caciotta*	
	63	Caciotta vaccina al caglio vegetale*	
Formaggi	64	Caprino*	
	65	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*	
	66	Casecc*	
	67	Formaggetta fresca, Furmaìn*	
	-00	Pecorino*	
	68	r econilo	
	69	Pecorino del pastore* Pecorino dell'Appennino Reggiano*	









Formaggi Promaggi Products Products Promaggi Products Promaggi Products Promaggi Products Pro		REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Formaggi  7 Raviggalor , Ribola, Fluman ins   Ribola cella tettola, ill Ribolor   7 Ribola C, Ribola, Ribola, Furman ins   7 Alpicocca Val Santemo di Imola   7 Albicocca Val Santemo di Imola   7 Albicocca Val Santemo di Imola   7 Antica varietà di macolo paccertina della cultivar. Verdulino, della Goccia   7 Antica varietà di nocolo paccertina della cultivar. Mandra piacertina   7 Antica varietà di nocolo paccertina della cultivar. Mandra piacertina   7 Antica varietà di nocolo paccertina della cultivar. Non paccertina, Nisola dimestiga   7 Antica varietà di nocolo paccertina della cultivar. Logignano, Mazzoni   8 Antica varietà di cilegia piacertina. Fiamengo, Pavesi, Mora o Mora piacertina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Prima Primasima, Simine Domestica di Gustano, Vazzoloca   8 Antiche varietà di cilegia piacertina: Fiamengo, Pavesi, Mora o Mora piacertina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primasima, Simine Domestica di Gustano, Vazzoloca   8 Antiche varietà di mela piacertina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum   8 salam o Mela salame, Rugigniona, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cheria, Rosa o Pum   8 carraita di mela piacertina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum   8 salam o Mela salame, Rugigniona, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cheria, Rosa o Pum   8 carasfolia. Spreyola   8 carraita della cola toria, Lucia, Illiano, Hariba della di diolo. Bialoritata ol Biacedisco.  8 carraita della di cola toria, Lucia, Illiano, Hariba di Riberdacio.  8 carasfolia. Spreyola   9 carasfolia. Spreyola   9 carasgonia. Sparz, Sparzzena   9 carasgonia. Sparz, Sparzzena   9 carasgonia. Sparz, Sparzzena   9 carasgonia (Sparzy)   9 castagona regolina, Masangalia   9 carasgonia (Sparzy)   9 carasgonia (Sparzy	Tipologia	N°	Prodotto	
73 Robbila, Ribiola, Furma inis 74 Aglio bianco placeritino 75 Albiococo Val Santemo di Imola 76 Albiococo Val Santemo di Imola 77 Annica varietà di nandoria piaceritina della cultivar. Verdulino, della Goocia 78 Annica varietà di nandoria piaceritina della cultivar. Mandoria piaceritina Nisola dimestiga 78 Annica varietà di nandoria piaceritina della cultivar. Mandoria piaceritina Nisola dimestiga 80 Antica varietà di patta piaceritina della cultivar. Custamirina 81 Antiche varietà di patta piaceritina della cultivar. Custamirina 81 Antiche varietà di cialegia piaceritina della cultivar. Oscilaratirina di cultivar. Vivarietà di cialegia piaceritina. Pomestia di Gustano. Vezcolacia 82 Antiche varietà di cialegia piaceritina. Piamengo, Pavesi, Mora o Mora piaceritina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Pirmasima, Simine, Mora di Diolo, Albanotti 83 Antiche varietà di mela piaceritina. Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Caria o Pum cheria, Rosa o Pum rosa 84 Antiche varietà di rura da sivoria piaceritina. Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Caria o Pum cheria, Rosa o Pum rosa 85 Antiche varietà di rura da sivoria piaceritina. Verdone, Calera o Pum cheria, Rosa o Pum rosa 86 Antiche varietà di rura da sivoria piaceritina. Verdone, Desegorio bianco, Besignio di cultivar. Verdea, Besignio bianco, Besignio di Cardo di rura della cultivar. Verdea, Besignio bianco, Besignio di Cardo di Romagnia 87 Asparago, Asparago, Sparagona, Spara	, <b>.</b> .	71		
73 Robbila, Ribiola, Furma inis 74 Aglio bianco placeritino 75 Albiococo Val Santemo di Imola 76 Albiococo Val Santemo di Imola 77 Annica varietà di nandoria piaceritina della cultivar. Verdulino, della Goocia 78 Annica varietà di nandoria piaceritina della cultivar. Mandoria piaceritina Nisola dimestiga 78 Annica varietà di nandoria piaceritina della cultivar. Mandoria piaceritina Nisola dimestiga 80 Antica varietà di patta piaceritina della cultivar. Custamirina 81 Antiche varietà di patta piaceritina della cultivar. Custamirina 81 Antiche varietà di cialegia piaceritina della cultivar. Oscilaratirina di cultivar. Vivarietà di cialegia piaceritina. Pomestia di Gustano. Vezcolacia 82 Antiche varietà di cialegia piaceritina. Piamengo, Pavesi, Mora o Mora piaceritina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Pirmasima, Simine, Mora di Diolo, Albanotti 83 Antiche varietà di mela piaceritina. Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Caria o Pum cheria, Rosa o Pum rosa 84 Antiche varietà di rura da sivoria piaceritina. Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Caria o Pum cheria, Rosa o Pum rosa 85 Antiche varietà di rura da sivoria piaceritina. Verdone, Calera o Pum cheria, Rosa o Pum rosa 86 Antiche varietà di rura da sivoria piaceritina. Verdone, Desegorio bianco, Besignio di cultivar. Verdea, Besignio bianco, Besignio di Cardo di rura della cultivar. Verdea, Besignio bianco, Besignio di Cardo di Romagnia 87 Asparago, Asparago, Sparagona, Spara	Formaggi	72		
75 Albicoca Val Santerno di Inola 76 Antica varietà di fichi piacentini della cultivari. Verdulino, della Goccia 77 Antica varietà di nandota piacentina della cultivari. Tonda piacentina, Nosia dimestiga 78 Antica varietà di nocciola piacentina della cultivari. Tonda piacentina, Nosia dimestiga 79 Antica varietà di olivo piacentino della cultivari. Ugagnano, Mezzoni 80 Antica varietà di olivo piacentino della Cultivari. Ugagnano, Mezzoni 81 Antiche varietà di castagne piacentine. Domestica di Gusano, Vezzolacca 82 Antiche varietà di castagne piacentine. Plomestica di Gusano, Vezzolacca 83 Antiche varietà di castagne piacentine. Plomestica di Gusano, Vezzolacca 84 Antiche varietà di mela piacentina. Pedrone, Calera o Pum cherta. Rosa o Pum rosa. 84 Antiche varietà di mela piacentina. Verdone, Calera o Carraia o della Carrara. Fior d'acesia, Pum salamo Mela salame. Ryuginosa, Brusca o Pum brusc. Carla o Pum cherta. Rosa o Pum rosa. 84 Antiche varietà di une piacentina refella Codes trota. Rumazza-cavalio 85 di Diolo, Biannetta di Bacedasco 86 Antiche varietà di une piacentina refella Codes trota. Rumazza-cavalio 87 Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena 88 Cardo gigante del Romagna 89 Castagna regola, Spergola 80 Castagna regolana, Masangalia 91 Castagna errosto al vino rosso, Balush o Baliotte 92 Ciccerchia 93 Cicleschia 94 Ciccarchia (Cuclarole, Cuclaridi 95 Ciccarchia 96 Ciccarchia (Cuclarole, Cuclaridi 96 Ciccarchia (Cuclarole, Cuclaridi 97 Farina doloca di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne 98 Farro triticum di Coccum 99 Fragola di Romagna 104 Mamellata di Dacche di rosa canina 105 Mamellata di Dacche di rosa canina 106 Mamellata di more 107 Marone di Campora, Marone da Campra 108 Meliore tipico di San Matteo Decima 119 Pera Volpina 110 Pesca buco incavato, Bus incavè 110 Saparetto dell'Appennino regglano, Savurett, Savorèt 110 Signia, Siriquia, Siriqui, Siri	33	73	Robiola, Ribiola, Furmai nis	
76 Antica varietà di fichi piacentini della cultivar. Varchulino, della Goccia 77 Antica varietà di mandota piacentinia della cultivar. Tonda piacentinia 78 Antica varietà di nocciola piacentinia della cultivar. Tonda piacentinia, Nisola dimestiga 80 Antica varietà di olivo piacentinia della cultivar. Tonda piacentinia, Nisola dimestiga 81 Antiche varietà di piatata piacentinia della cultivar. Quarantinia, Quarantinia, Partiche varietà di ciastagne piacentinia. Puramengo, Pavesi, Mora o Mora piacentinia, Mori, Marasca di Vilianova, Prima, Primissima, Simme, Mora di Diolo, Albenotti 83 Antiche varietà di cilegia piacentinia. Verdone, Callera o Carraia o della Carraia. Fior d'aceaia, Pumi salam o Mela salame. Riuginiscosa, Brisca o Pum Prusa. Carla o Pum rosa. 84 Antiche varietà di pera piacentinia. Verdone, Callera o Carraia o della Carraia. Fior d'aceaia, Pumi salam o Mela salame. Riuginiscosa, Brisca o Pum Prusa. Carla o Pum rosa. 85 Antiche varietà di pera piacentinia. Verdone, Callera o Carraia o della Carraia. Fior d'aceaia, Pumi salamo i Mela salame. Riuginiscosa, Brisca o Pum Prusa. Carla o Pum rosa. 86 Antiche varietà di pera piacentinia. Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Bacedasco 87 Aparago, Aparagina, Sparz, Sparazena 88 Cardo gigante di Romagina. 89 Castagian risesca a secca di Ciranaglione 90 Castagian risegiana. Masaragia. 90 Castagian risegiana del Romagina. 91 Cacciana, Cuciana di vilvo rosso, Balush o Baldotte 92 Ciliegia di Cesena, delle varietà. Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durona di Cesena, Ciliegia di Gesena, delle varietà. Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durona di Cesena, Ciliegia del Gene, Pirma di Castagiane di Carraigiano e Generali di Pumi di Carraigia del Generali del Generali di Cesena, delle varietà. Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durona di Cesena, Ciliegia del Generali di Cesena, delle varietà moretta di Cesena, del		74		
77 Antica varietà di nondoria piacentina della cultivar. Mandoria piacentina 78 Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar. Lugagnano, Mazzoni 79 Antica varietà di olivo piacentino della cultivar. Lugagnano, Mazzoni 80 Antica varietà di olivo piacentino della cultivar. Lugagnano, Mazzoni 81 Antiche varietà di castagne piacentine. Domestica di Gusano, Vezzolacca 82 Antiche varietà di cilegia piacentine. Piamengo, Pavesi, Mora o Nora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Simine, Mora di Diolo, Albanotti 83 Antiche varietà di mela piacentina. Perdone, Carla o Pum cherta, Rosa o Pum rosa 84 Antiche varietà di mela piacentina. Verdone. Calera o Carraia o della Carrara. Fior d'acasia, Pum 85 Antiche varietà di mela piacentina. Verdone. Calera o Carraia o della Carrara. Fior d'acasia, Pum 86 Biolino, Bianenta di Bacedasia. 86 Antiche varietà di verda in tervita cella code totre. Larror. Limone, Ammazza-evanietà 87 Asparago, Asparigina, Sparz, Sparazena 88 Cardo gigante di Pora piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta 89 Castagna fresca e secca di Granaglione 80 Castagna regigiana, Misanaglia 91 Castagna regigiana, Misanaglia 91 Castagna regigiana, Misanaglia 91 Castagna regigiana, Misanaglia 91 Castagna regigiana, Misanaglia 92 Cicerchia 93 Cilegia del fore, Primaticala, Cornolia 94 Cicerchia. 95 Cicerchia 96 Cicciareli Cucleriore, Cucleriori 97 Farina dolce di castagne di Granaglione 98 Cicerchia di Castagna delle varietà. Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di 99 Firagola di Romagna 100 Dippio concentrato di pomodoro 101 Rivi 102 Liota di Romagna 103 Liota di Romagna 104 Marmella di more 106 Misore lipica di Castagna di Granaglione, Farina d'astaggne 107 Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'astaggne 108 Para Viricium dicoccum 109 Gemoglio di punipiopo sottolio 101 Rivi 109 Misore lipica di Casena, Amondoria 100 Gemoglio di punipiopo sottolio 101 Rivi 102 Para Scipiona 103 Liota di Romagna 104 Marmella di more 105 Marmellata di more		75	Albicocca Val Santerno di Imola	
78 Antica varietà di nociola piacentina della cultivar. Tonda piacentina, Nisola dimestiga 79 Antica varietà di platata piacentina della cultivar. Cugantona (Saragana), Mazzoni 80 Antica varietà di platata piacentina della cultivar Quarantina, Quaantina, Antiche varietà di ciastagne piacentina. Plamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Primis, Primissima, Simine, Mora di Dio, Albanotti 81 Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Primis, Primissima, Simine, Mora di Dio, Albanotti 83 Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela sialame, Rugginosa, Brusca o Pum bruse, Carla o Pum chertà, Rosa o Pum rosa Antiche varietà di vue di brora piacentina. Verdea, Besgano barno, Besgano rosso, Bianchetta della di pera piacentina. Verdea, Besgano barno, Besgano rosso, Bianchetta della di dispresa di		76		
79 Antica varietà di olivo piacentino della cultivar Lugagnano, Mazzoni 80 Antica varietà di patta piacentina della cultivar Cuarantina, Quaanti-na 81 Antiche varietà di ciastajane piacentina: Domestica di Gussano, Vezzolacca 82 Antiche varietà di ciastajane cantina. Filamengo, Pavesi, Mora o Nora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Smirine, Mora di Diolo, Albanotti 83 Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carara, Fior d'acacia, Pum sasamo i Mela salame, Ruginosa, Brusca o Pum busc, Carla o Pum chertà, Rosa o Pum rosa 84 Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo 85 Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo 86 Antiche varietà di pera piacentina: Verdone, Besgano biano. Besgano rosso, Bianchetta 87 Asparago, Asparagna, Sparz, Sparazena 88 Cardo giparte di Norangan 89 Cacatagnia fiscace a secca di Ciarangilone 90 Castagnia respetana, Masangaia 91 Cacatagnia respetana, Masangaia 92 Cacatagnia fiscace a secca di Ciarangilone 93 Cacatagnia fiscace a secca di Ciarangilone 94 Cocomero tipico di San Matteo Decima 95 Ciaranga rosso di vino rosso, Balushi o Ballotte 96 Cocomero tipico di San Matteo Decima 97 Cocomero tipico di San Matteo Decima 98 Cocomero tipico di San Matteo Decima 99 Cocatagnia del fiore, Primisanica, Cornola 90 Coppo concentrato di pomodoro 90 Corpo di Castagne di Granaglione, Farina d'Castagne 91 Farina dolca di castagne di Granaglione, Farina d'Castagne 93 Faro triticum dicoccum 94 Cocomero tipico di San Matteo Decima 95 Ciaranga rosso di Moranga di Caranga del Granaglione, Farina d'Castagne 96 Faro triticum dicoccum 97 Farina dolca di castagne di Granaglione, Farina d'Castagne 98 Faro triticum dicoccum 99 Faro triticum dicoccum 100 Gemoglio di pungliopo sottolio 101 Kiwi 102 Lischi, Roscano, Agretto, Bacico, Liscaro 103 Liot di Romagna 104 Marmellata di Bonche di ross canina 105 Marmellata di Bonche di ross canina 106 Marrione del Montefelto 107 Marrone di Gra		_		
80			·	
81				
82 Antiche varietà di ciliegia piacentina. Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Smirine, Mora di Diolo, Albanotti Antiche varietà di pera piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salamo Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc. Carla o Pum chefa, Rosa o Pum rosa Antiche varietà di pera piacentina: della Coda tosta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo Antiche varietà di ruba da tavola piacentina: Verdoa, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di bicole, Bianchetta di Baccato di Cardo, giagnato di Romana di Diolo, Bianchetta di Sanchetta di Valera della varietà di Villano di Para di Diolo, Bianchetta di Sanchetta di Cardo, giagnato di Romana di Castagna fresca e secca di Granaglione  88 Carsdongia del Romana di Castagna della varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durola di Cesena, Ciliegia del fore, Primaticcia, Cornicia  90 Cicercinia di Cocomero tipico di San Matieo Decima  91 Cueciano. Qualerole, Cuclarole  92 Cicercinia di Cuelarole, Cuclarole  93 Cueciano, Cuelarole, Cuclarole, Cuclarole  94 Cucciano, Cuclarole, Cuclarole  95 Cucciano, Cuclarole, Cuclarole  96 Cucciano, Cuclarole, Cuclarole  97 Farna dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne  98 Faro triticum diococum  98 Faro triticum diococum  99 Faro triticum diococum  99 Faro triticum diococum  90 Castagna responanta della della prantina			, ,	
Alliche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Ruginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cheria, Rosa o Pum rosa al Michie varietà di pera piacentina: Verdone, Calera o Carraia o Pum cheria, Rosa o Pum rosa al Michie varietà di pera piacentina: della Coda toria, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo Antiche varietà di urba di atvola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco Antiche varietà di villogin regigalaria: Pedga. Sgavetta, Termarina, Scarasfoglia, Spergola 37 Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena 88 Cardo gigante di Romagna 89 Castagna resgalana, Mesangaia 91 Castagna regigana, Mesangaia 91 Castagna regigana, Mesangaia 92 Cicerchia 92 Cicerchia 93 Cicerchia 94 Cocomero tipico di San Matteo Decima 95 Cuciaroli, Cuciarole, Cuciaroli 94 Cocomero tipico di San Matteo Decima 95 Cuciaroli, Cuciarole, Cuciaroli 95 Cuciaroli, Cuciarole, Cuciaroli 96 Cocomero tipico di San Matteo Decima 97 Farina dolce di castagna di Granaglione, Farina d'castaggne 97 Farina dolce di castagna di Granaglione, Farina d'castaggne 98 Farro trittucin discocum 99 Fragola di Romagna 104 Marmeliata di more 105 Castagna 104 Marmeliata di more 106 Camoglico di Diagnico concentrato di pomodoro 106 Marmele di di bacche di rosa canina 105 Marmeliata di more 106 Marrone di Campora, Martone di Cam		81		
salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum troa  Antiche varietà di pera jacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Armazza-avallo  Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano blanco, Besgano rosso, Bianchetta di Bacedasco  di Diolo, Bianchetta di Bacedasco  Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano blanco, Besgano rosso, Bianchetta di Bacedasco  Antiche varietà di vitigni regigian: Redga, Sgavetta, Termarina,  Scarasfogia, Spergola  Bacardo giagnte di Romagna  Bacardo giagnte di		82		
84 Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Uniolo, Bianchetta di Bacedasco Antiche varietà di uva da ravola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco Antiche varietà di Vilgin regigiani: Tedga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola Rospangia, Spergola Respangia, Spergola Respangia, Spergola Respangia, Spergola Respangia, Spergola Respangia Spergola, Spergo		83	•	
Bound   Boliolo, Blanchetta di Bacedasco   Antiche varietà di Vilgin regigiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola   Sarasfoglia, Spergola   Resparaça, Apagragina, Sperz, Sperazena   Resparaça		84	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo	
Scarsafoglia, Spergola  80		85	di Diolo, Bianchetta di Bacedasco	
88 Cardo gigante di Romagna 90 Castagna fresca e secca di Granaglione 91 Castagna regglana, Masangaia 92 Colerchia 93 Cliega di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Duronina di Cesena, Cliega del fore, Primaticcia, Corniola 94 Cocomero tipico di San Matteo Decima 95 Cucciarorio, Cuclarole, Cuclaroli 96 Doppio concentrato di pomodoro 97 Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne 98 Farro triticum dicoccum 99 Fregola di Romagna 99 Fregola di Romagna 90 Fregola di Romagna 90 Fregola di Romagna 90 Fregola di Romagna 91 Farro triticum dicoccum 92 Fregola di Romagna 93 Cluciarole, Cuclarole, Cuclarole 94 Cocomero tipico di Romagna 95 Fregola di Romagna 96 Fregola di Romagna 97 Fregola di Romagna 98 Farro triticum dicoccum 99 Fregola di Romagna 90 Fregola di Romagna 9100 Gemoglio di purgitopo sott'olio 101 Kivi 102 Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro 103 Loto di Romagna 104 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di bacche di rosa canina 106 Marrone del Montefetto 107 Marrone del Montefetto 108 Mela campania, Pom campanenin 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montescudo 111 Patata di Montescudo 112 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Gesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba della Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Strijdu, Strijdu, Stridual, St			Scarsafoglia, Spergola	
Second Castagna fresca e secca di Granaglione   90   Castagna ergojana, Masangaia   91   Castagne arrosto al vinor rosso, Balush o Ballotte   92   Cicerchia   93   Cilegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Duronia di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola   94   Cocomero tipico di San Matteo Decima   95   Cucciaroli, Cuciarole, Cuciaroli, Quiciarole, Cuciaroli   96   Coppo concentrato di pomodoro   97   Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne   98   Farro triticum diococcum   99   Fragola di Romagna   100   Gemoglio di pungitopo sott'olio   101   102   Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro   103   Loto di Romagna   104   Marmellata di Dacche di rosa canina   104   Marmellata di Dacche di rosa canina   105   Marmellata di more   106   Marrone del Montefettro   107   Marrone di Campora, Maron ed Campra   108   Mela campanina, Póm campanein   109   Melore tipico di San Matteo Decima   110   Patata di Montescudo   111   Patata di Montescudo   111   Patata di Montescudo   112   Pera Volpina   113   Pera Volpina   114   Pesca Bella di Cesena   115   Sapore, Savor   119   Saporetto dell'Appennion regijano, Savurett, Savoret   120   Siriodi, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigul, Stridual, Stribul, Striyul, Strigval   121   Sugali, Sugali   122   Sugali, Sugali   123   Susina di Vignola   124   125   126   127		_		
90 Castagna regojaina, Masangaia 91 Castagna errosto al vino rosso, Balush o Ballotte 92 Cicerchia 93 Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durona di Cesena, Durona di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola 94 Cocomero tipico di San Matteo Decima 95 Cucciaroli, Cuciaroli Cuciaroli 96 Doppio concentrato di pomodoro 97 Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne 98 Farro triticum dicoccum 99 Fargola di Romagna 100 Gemoglio di pungitiopo sottolio 101 kiwl 102 Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro 103 Loto di Romagna 105 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di more 106 Marrone del Montefettro 107 Marone del Montefettro 108 Mela campanina, Pom campanein 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montescudo 111 Patata di Montescu 112 Pera Scipiona 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 110 Susina di Vignola 112 Susina di Vignola 113 Fartufo nero del Fagno, Trifola 114 Pasta fischo jarco di Farquo, Trifula bianca 115 Tartufo nero reggiato (Tuber magnatum), Trifula bianca 116 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 117 Tartufo nero reggiato (Tuber melanosporum vitt.) 118 Paste fiesche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della biscotteria, della pasticceria e tella cella di Ameretti, Armarett 132 Amaretti, Armarett 133 Amaretti, Armarett 133 Amaretti, Armarett 134 Amaretti, Armarett 135 Amaretti, Armarett 136 Amaretti, Armarett 137 Amaretti, Armarett		_		
91   Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte   92   Cicerchia   93   Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durona di Cesena, Durona di Cesena, Cesena, Ciliegia del fore, Primaticcia, Corniola   94   Cocomero tipico di San Matteo Decima   95   Cucciaroli, Quciaroli, Quciaroli, Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati   98   Faror triticum diococum   99   Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'icastaggne   99   Fargola di Romagna   100   Cempoli di pungitopo sott'olio   101   Kiwi   102   Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro   103   Loto di Romagna   104   Marmeliata di bacche di rosa canina   104   Marmeliata di bacche di rosa canina   105   Marrone di Campora, Maron ed Campra   108   Mela campanina, Pom campanein   109   Melone di Campora, Maron ed Campra   109   Melone tipico di San Matteo Decima   110   Patata di Montescudo   111   Patata di Montescudo   111   Patata di Montescudo   112   Pata Scipiona   113   Pera Volpina   114   Pesca Bella di Cesena   115   Pesca buco incavato, Bus incavè   116   Raperozo, Raponzo,				
92. Cicerchia 93 Cesena, Cillegia del Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durolla, Duroncina di Cesena, Cillegia del flore, Primaticcia, Corniola 94. Cocomero tipico di San Matteo Decima 95. Cuciaroli, Cuciaroli 96. Doppio concentrato di pomodoro 97. Farian dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne 98. Farro triticum dicoccum 99. Frapia di Romagna 100. Gemoglio di pungitopo sott'olio 111 Kiwi 101. Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro 103. Loto di Romagna 105. Marmellata di bacche di rosa canina 106. Marmellata di more 107. Marrone del Montefeltro 108. Mela campanina, Pôm campanein 109. Mela campanina, Pôm campanein 109. Melone tipico di San Matteo Decima 110. Patata di Montescudo 111. Patata di Montescudo 112. Pera Scipiona 114. Pesca Bella di Cesena 115. Pesca Bucia loi Cesena 116. Pesca Bucia loi Cesena 117. Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118. Sapore. Savor 119. Saporetto dell'Appennion reggiano, Savurett, Savorèt Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval 122. Sughi d'uva reggiani, Sugh 123. Susina di Vignola 124. Susina di Vignola 125. Tartufo nero eti Voltuer magnatum), Trifula bianca 126. Tartufo nero eti Voltuer magnatum), Trifula negra 127. Tartufo nero eti Voltuer magnatum), Trifula negra 128. Tartufo nero eti Ciuber magnatum), Trifula negra 139. Tartufo nero eti Voltuer magnatum), Trifula negra 140. Africanetti, Amarett 141. Armaretti, Amarett 142. Amaretto di Spilamberto 143. Amaretto di Spilamberto 144. Armenti, Amarett 145. Amaretto di Spilamberto 146. Amaretto di Spilamberto				
Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durolla, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fore, Primaticcia, Corniola  Prodotti vegetali allo Stato naturale o trasformati  100 Semoli di Romagna 100 Gemoglio di pungitopo sottolio 101 Kiwi 102 Lischi, Roscano, Agretto, Bacico, Liscaro 103 Loto di Romagna 104 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marnone di Campora, Marone di Campora, Sapa 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Sapore, Savor 119 Sapore, Savor 120 Sapore, Savor 131 Saria, Sugal 132 Sugin di Var eggiani, Sugh 133 Sirgiul, Stridul, Strivul, Strivul, Strigul 134 Saria di Vignola 135 Saria di Vignola 136 Tartifo nero di Fragno, Trifola 137 Tartifo nero di Fragno, Trifola 138 Tartifo nero di Fragno, Trifola 139 Andretti, Alricanett 130 Alficanetti, Armetti, A			•	
Cesena, Cillegia del fiore, Primaticcia, Corniola   94   Cocomero tipico di San Matteo Decima   95   Cucciaroli, Cuciarole, Cuciaroli   96   Doppio concentrato di pomodoro   97   Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne   98   Farro triticum dicoccum   99   Fragola di Romagna   100   Gemoglio di pungitopo sott'olio   101   Kiwi   102   Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro   103   Loto di Romagna   104   Mamellata di bacche di rosa canina   105   Marmellata di bacche di rosa canina   105   Marmellata di bacche di rosa canina   106   Marrone di Amprone di Camprone, Marone di Camprone, Marone di Camprone di Camprone di Camprone   106   Marone di Camprone di Camprone   107   Marone di Camprone di Camprone   108   Mela campanina, Pôm campanein   109   Melone tipico di San Matteo Decima   110   Patata di Montescudo   111   Patata di Montescudo   111   Patata di Montescudo   112   Pera Solpiona   113   Pera Volpina   114   Pesca Bella di Cesena   115   Pesca Bella di Cesena   115   Pesca Bella di Cesena   116   Raperonzolo, Raponzol, Raponzolo, Raponzo   117   Saba dell'Emilla-Romagna, Sapa   118   Sapore, Savor   119   Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt   119   Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt   120   Strigul, Strigul, Strigul, Striyul, Striyul, Striyul, Striyul, Striyul, Striyul, Strigul   122   Sughi d'uva reggiani, Sugh   123   Sujani di Vignola   124   Susina di Vignola   125   Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca   126   Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula negra   127   Tartufo nero edi Fragno, Trifola   128   Tartufo nero edi Fragno, Trifola   129   Tartufo nero regiato (Tuber melanosporum vitt.)   130   Africanett, Biacotti marpherita, Africanèt   131   Amaretto di Spilambetto   132   Amaretto di Spilambetto   133   Anolisto, Annesi, Anvei, Anvei, Anvei, Anvei   130   Africanèt   133   Anolisto, Anvei, Anvei, Anvei, Anvei   130   Africanèt   131   130   Africanèt   131   130   Africanèt   131   130   Africanèt   131   130   Africa				
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  Prodotti vegetali allo stato di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne se farro triticum dicoccum servici di prodotto di proglici di pungitopo sottolio della maria di prodotto della paretteria, della pasticceria e della contini, Americi, allo di prodotto della paretteria, della pasticceria e della contini, americi,		93		
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  100 Gemoglio di pungitopo sottolio 101 Kiwi 102 Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro 103 Loto di Romagna 104 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di more 106 Marone del Montefeltro 107 Marone di Campora, Maron ed Campra 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montesee 111 Pera Scipiona 111 Pesca Bella di Cesena 112 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 110 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Stridual, Strigol, Stridual, Striyul, Trifula bianca 126 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 127 Tartufo nero estivo (Tuber magnatum), Trifula negra 128 Tartufo nero estivo (Tuber magnatum), Trifula negra 129 Tartufo nero estivo (Tuber meaensuporum vitt.) 130 Africanett, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amarett, Amarett 132 Amaretto di Spliamberto		94	, , ,	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  100 Semoglio di pungitopo sott'olio 101 101 103 104 105 105 106 107 107 108 108 109 108 109 109 109 109 109 109 109 109 100 100		95	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  88 Farro triticum dicoccum 99 Fragola di Romagna 100 Gemoglio di pungitopo sott'olio 101 Kiwi 102 Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro 103 Loto di Romagna 104 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di more 106 Marrone del Montefeltro 107 Marrone del Campora, Maron ed Campra 108 Mela campanina, Pom campanein 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montese 111 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Strijoli, Strijoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strijoli, Strijoli, Tarlufo bianco (Tuber magnatum), Trifula hanca 126 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula negra 127 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 128 Tartufo nero estivo (Tuber melanosporum vitt.) 130 Amolini, Anveit, Amreett 131 Amaretti, Amarett 132 Amolini, Anveii, Anvei		96	Doppio concentrato di pomodoro	
stato naturale o trasformati  99 Fragola di Romagna 100 Gemoglio di pungitopo sottolio 101 Kiwi 102 Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro 103 Loto di Romagna 104 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di more 106 Marrone del Montefeltro 107 Marone di Campora, Maron ed Campra 108 Mela campanina, Pôm campanein 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montese 111 Pera Scipiona 112 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 110 Strigul, Stridul, Stridul, Strivul, Strigul 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacazabeo, Vacaza zebeo, Vacazaabeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula negra 127 Tartufo nero estivo (Tuber melanosporum vitt.) 130 Amaretti, Amarett 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretti, Amarett 133 Anolini, Anvein, Anvei, Anvei	<b>5</b>	97	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne	
trasformati  100 Gemoglio di pungitopo sott'olio 110 Kiwi 102 Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro 103 Loto di Romagna 104 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di more 106 Marrone del Montefeltro 107 Marrone di Campora, Maron ed Campra 108 Mela campanina, Pòrn campanein 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montescudo 111 Patata di Montescudo 111 Patata di Montese 112 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 110 Strigul, Stridul, Strigul, Striyul, Strigval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina vai ca Vicare della Susina di Vignola 124 Tartufo bianco pregiato 125 Tartufo bianco pregiato 126 Tartufo bianco pregiato 127 Tartufo nero restivo (Tuber megnatum), Trifula bianca 128 Tartufo nero estivo (Tuber megnatum), Trifula negra 129 Tartufo nero regiato (Tuber megnatum), Trifula negra 129 Tartufo nero restivo (Tuber melanosporum vitt.) 130 Anolini, Anvein, Aamvei, Anven	Prodotti vegetali allo	98	Farro triticum dicoccum	
101 Kiwi 102 Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro 103 Loto di Romagna 104 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di bacche di rosa canina 106 Marmel di Marmellata di bacche di rosa canina 107 Marrone di Marmel di Marme	stato naturale o	99	Fragola di Romagna	
101 Kww 102 Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro 103 Loto di Romagna 104 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di more 106 Marrone del Montefeltro 107 Marrone del Montefeltro 108 Melo campanina, Pom campanein 109 Melo cetto di San Matteo Decima 110 Patata di Montescudo 111 Patata di Montescudo 111 Pera Scipiona 113 Pera Scipiona 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca Bella di Cesena 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt Strigul, Strigul, Strigul, Striyul, Striyyal 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza zebeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula negra 127 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 138 Amaretti, Amarett 149 Amaretti, Amarett 150 Amortin, Amvein, Amvein, Anvein, Anvein	trasformati	100	Gemoglio di pungitopo sott'olio	
103 Loto di Romagna 104 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di more 106 Marrone del Montefeltro 107 Marrone di Campora, Maron ed Campra 108 Mela campanina, Pòm campanein 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montescudo 111 Patata di Montescudo 111 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Strivul, Strigval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazzabeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africaneti 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aanvei, Anvei, Anven	แลงเอาเกลแ			
104 Marmellata di bacche di rosa canina 105 Marmellata di more 106 Marrone del Montefeltro 107 Marrone del Montefeltro 108 Mela campanina, Pòm campanein 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montescudo 111 Patata di Montescudo 112 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca Buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 119 Sirrigul, Stridul, Stridul, Strivul, Strigval 120 Stridul, Stridul, Stridul, Strivul, Strigval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza zebeo, Vacazza del Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo nero di Fragno, Trifola 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretti di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Anrwei, Anven				
105 Marmellata di more 106 Marrone del Montefeltro 107 Marrone di Campora, Maron ed Campra 108 Mela campanina, Pòm campanein 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montesudo 111 Patata di Montese 112 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 110 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigil, Strigul, Stridul, Strivul, Striyul, Striyul				
106 Marrone del Montefeltro 107 Marrone di Campora, Maron ed Campra 108 Mela campanina, Pòm campanein 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montescudo 111 Patata di Montescudo 111 Pera Volpina 112 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza ebeo, Vacazaebeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo nero estivo (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aamvei, Anvei, Anven				
107 Marrone di Campora, Maron ed Campra 108 Mela campanina, Pôm campanein 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montescudo 111 Patata di Montese 112 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzola, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval 112 Sugali, Sugal 112 Sugali, Sugal 112 Sugali, Sugal 112 Susina di Vignola 113 Susina di Vignola 114 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza ebeo, Vacazza 115 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 116 Tartufo bianco pregiato 117 Tartufo nero di Fragno, Trifola 118 Tartufo nero di Fragno, Trifola 119 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.) 110 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 111 Amaretti, Amarett 112 Amaretto di Spilamberto 113 Anolini, Anvein, Annvei, Anven				
108 Mela campanina, Pòm campanein 109 Melone tipico di San Matteo Decima 110 Patata di Montescudo 111 Patata di Montese 112 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridula, Strivul, Striyul, Strigval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacazabeo, Vacaza zebeo, Vacazaa ebeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo bianco pregiato 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aanvei, Anvei, Anven				
109   Melone tipico di San Matteo Decima     110   Patata di Montescudo     111   Patata di Montese     112   Pera Scipiona     113   Pera Volpina     114   Pesca Bella di Cesena     115   Pesca buco incavato, Bus incavè     116   Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo     117   Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa     18   Sapore, Savor     19   Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt     120   Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Stridual, Stridual, Strivul, Strigval     121   Sugali, Sugal     122   Sughi d'uva reggiani, Sugh     123   Susina d'i Vignola     124   Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza     125   Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca     126   Tartufo pero di Fragno, Trifola     127   Tartufo nero di Fragno, Trifola     128   Tartufo nero di Fragno, Trifola     129   Tartufo nero di Fragno, Trifola     120   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     121   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     122   Tartufo nero di Fragno, Trifola     123   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     124   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     125   Tartufo nero di Fragno, Trifola     126   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     127   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     128   Tartufo nero di Fragno, Trifola     129   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     120   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     121   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     122   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     123   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     124   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     125   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     126   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     127   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     128   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     129   Tartufo nero pregiato				
110 Patata di Montescudo 111 Patata di Montese 112 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzolo, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridul, Strivul, Striyul, Strigval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazzabeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo bianco pregiato 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aamvei, Anvei, Anven				
111 Patata di Montese 112 Pera Scipiona 113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo bianco pregiato 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)  Paste fresche e prodotti della pasticceria e della 20 Confetteria della pasticceria e della 21 Amaretti, Amaretti 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aamvei, Anvei, Anven				
112   Pera Scipiona   113   Pera Volpina   114   Pesca Bella di Cesena   115   Pesca buco incavato, Bus incavè   116   Raperonzolo, Raponzolo, Raponzo   117   Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa   118   Sapore, Savor   119   Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt   Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigul, Stridul, Stridul, Strivul, Strìvul, Strìvyal   121   Sugali, Sugal   122   Sughi d'uva reggiani, Sugh   123   Susina di Vignola   124   Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacaza a   125   Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca   126   Tartufo nero di Fragno, Trifola   128   Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra   129   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)   130   Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt   131   Amaretti, Amarett   132   Amaretto di Spilamberto   133   Anolini, Anvein, Aamvei, Anvei, Anven				
113 Pera Volpina 114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzol, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridul, Stridul, Strivul, Strìgval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazza della Susina Vaca Zebeo, Vacaze della Discorteria, della biscotteria, della biscotteria, della pasticceria e della confettaria della panetteria, della pasticceria e della Confettaria 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Anwei, Anven				
114 Pesca Bella di Cesena 115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strìgval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacazabeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo bianco pregiato 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aamvei, Anven				
115 Pesca buco incavato, Bus incavè 116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Saporet dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Strivul, Strigval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza a della bianca 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo nero di Fragno, Trifola 127 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aanvei, Anven				
116 Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo 117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridula, Strivul, Strigval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza ebeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo bianco pregiato 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)  Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della Confetteria 20 Amaretto di Spilamberto 131 Anolini, Anvein, Aanvei, Anven				
117 Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa 118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridul, Strivul, Strìgval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacazabeo, Vacaza zebeo, Vacazabeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo nero di Fragno, Trifola 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero gegiato (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aanvei, Anven				
118 Sapore, Savor 119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strìgval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza zebeo, Vacazza della Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 125 Tartufo bianco pregiato 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)  Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della 20 Africanetti, Amarett 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aanvei, Anven				
119 Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt 120 Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Strivul, Strigval 121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo nero di Fragno, Trifola 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aanvei, Anven				
Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval  121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza ebeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo bianco pregiato 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)  Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria 201 Amaretti di Spilamberto 201 Anolini, Anvein, Aanvei, Anven				
121 Sugali, Sugal 122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza zebeo, Vacazza 2 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo bianco pregiato 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero di Fragno, Trifola 129 Tartufo nero pregiato (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)  Paste fresche e prodotti della pasticceria, della biscotteria, della pasticceria e della 20 Amaretto di Spilamberto 131 Amaretti, Anvein, Anvei, Anven			Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli,	
122 Sughi d'uva reggiani, Sugh 123 Susina di Vignola 124 Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza zebeo, Vacazza 125 Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca 126 Tartufo bianco pregiato 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)  Paste fresche e prodotti della panteria, della biscotteria, della pasticceria e della 20 Amaretto di Spilamberto 131 Amaretti, Anvein, Anvei, Anven		121	· · ·	
123   Susina di Vignola   124   Susina Vaca Zebeo, Vacaza zebeo, Vacaza zebeo, Vacazza   125   Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca   126   Tartufo bianco pregiato   127   Tartufo nero di Fragno, Trifola   128   Tartufo nero di Fragno, Trifola   128   Tartufo nero di Pragno   Tartufo nero di Pragno   Tartufo nero di Pragno   Tartufo nero pregiato (Tuber aestivum), Trifula negra   129   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)   130   Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt   131   Amaretti   132   Amaretto di Spilamberto   133   Anolini, Anvein, Aanvei, Anven   134   Anolini, Anvein, Aanvei, Anven   135   Anolini, Anvein, Aanvei, Anven   136   Anolini, Anvein, Anvein   137   138   139				
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria;    124   Susina Vaca Zebeo, Vacazabeo, Vacaza zebeo, Vacazabeo, Vacazza     125   Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca     126   Tartufo bianco pregiato     127   Tartufo nero di Fragno, Trifola     128   Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra     129   Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)     130   Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt     131   Amaretti     132   Amaretto di Spilamberto     133   Anolini, Anvein, Aanvei, Anven				
Paste fresche e prodotti della panteteria, della pasticceria e della confetteria della pasticceria e della confetteria della panteteria, della pasticceria e della confetteria della panteteria d				
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria della panetteria, della processi della confetteria della				
127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)  Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  20 Tartufo nero di Fragno, Trifola 120 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 121 Tartufo nero di Fragno, Trifola 122 Tartufo nero di Fragno, Trifola 123 Tartufo nero di Fragno, Trifola 124 Tartufo nero di Fragno, Trifola 125 Tartufo nero di Fragno, Trifola 126 Tartufo nero di Fragno, Trifola 127 Tartufo nero di Fragno, Trifola 128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero estivo (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aamvei, Anvei, Anvei			, U 7/	
128 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)  Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  20 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra 129 Tartufo nero estivo (Tuber melanosporum vitt.) 130 Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt 131 Amaretti, Amarett 132 Amaretto di Spilamberto 133 Anolini, Anvein, Aamvei, Anvei			1 0	
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria della pasticceria e della confetteria (and panetteria) (and p				
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria and panetteria della pasticceria e della confetteria and panetteria della pasticceria e della pasticceria				
panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della pasticceria e della confetteria.    Amaretti, Amaretti   132   Amaretto di Spilamberto   133   Anolini, Anvein, Aamvei, Anvein   134   Amaretti   135   Amaretto di Spilamberto   136   Anolini, Anvein, Aamvei, Anvein   137   Amaretti   138   Amaretti   139   Amaretti   130   Amaretti   130   Amaretti   131   Amaretti   132   Amaretti   133   Amaretti   134   Amaretti   135   Amaretti   136   Amaretti   136   Amaretti   137   Amaretti   138   Amaretti   138   Amaretti   138   Amaretti   139   Amaretti   131   Amaretti   131   Amaretti   132   Amaretti   132   Amaretti   133   Amaretti   134   Amaretti   135   Amaretti   135   Amaretti   136   Amaretti   136   Amaretti   137   Amaretti   138   Amaretti   138	Paste fresche e prodotti della		Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt	
della pasticceria e della confetteria 132   Amaretto di Spilamberto 133   Anolini, Anvein, Aamvei, Anvein	•			
confetteria 133  Anolini, Anvein, Aamvei, Anvei	•			
134  Anolino, Anolen	•			
-		134	Anolino, Anolen	





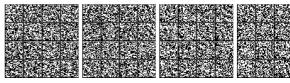




REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
, 3	135	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot	
	136	Bensone, Balsone, Balsòn	
		Biscione reggiano	
		Bizulà	
		Bodino di uva Termarina	
		Bomba allo zabaglione o di Canossa  Bomba di polenta, Bomba ed puleninta	
		Bomba di riso, Bomba 'd ris	
		Bomba di tagliatelle	
		Borlengo, Burlang	
		Bortellina, Burtlêina	
	146	Bracciatello	
		Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo	
		Caffè in forchetta	
		Canestrelli, Canestrèli	
		Cantarelle, Al Cantarëli Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet	
		Cappelletti, Caplitt	
		Cappelletto reggiano	
	154		
		Castagnaccio, Castagnaz	
		Castagnaccio, Pattona	
		Castagnole	
		Cherseinta sotto le braci, Crescentina	
		Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi	
		Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni	
		Ciaccio, Ciacc	
		Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	
		Ciambella ferrarese, Brazadela	
		Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan Ciambella, Boslan, Zambëla	
		Ciambelline, Buslanein	
Paste fresche e		Coppo all'emiliana	
prodotti della		Crescenta, Carsent	
, panetteria, della		Crescenta fritta, Cherscènta frètta	
•	170	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsôn, Gussun, Cursôn	
biscotteria, della	171	Croccante, Cruccant	
pasticceria e della		Crostoli del Montefeltro	
confetteria		Curzoli, Stringotti, Curzùl	
		Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele	
		Erbazzone di Reggio Emilia Fave dei morti, Fave dolci, Favette	
		Focaccia con ciccioli, Chisola	
		Fritloc frittelle di castagne	
		Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne	
		Frittelle di riso, Fritell ad ris	
		Frittelle di tagliatelle, Pattone	
		Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt	
		Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine	
		Gialletti, gialetti, zalett, zalet, piadòt	
		Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò	
	186	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso	
	187	Gnocco ai forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott ai fouren con i grasso  Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun	
	188	s'al pateti, Gnòc	
	189		
		Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun	
		Latte alla Portoghese	
		Latte brulè, Latt brulè	
		Latte in piedi, Latt in pè	
		Latteruolo	
		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	
		Manfrigoli Malfagliati Duntarina Malfatti Malfattini Maltaiá Maltaiá	
		Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd	
		Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont Miacetto, Miacet	
		Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz	
		Minestra di castagne	
		Minestra imbottita, Spoja Iorda	
		Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchìni, Al	
	203	Mistuchên	



	REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto		
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		Mosto cotto, Must cot		
	205	Offelle di marmellata		
	206	Orecchioni, J Urciôn		
		Pagnotta pasquale		
		Pancotto, Pancöt, Pacöt		
		Pan di Spagna		
		Pane a lievitazione naturale Pane casareccio, Pan casalen		
		Pane di Castrocaro		
		Pane di zucca, Pan ad zücca		
		Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh		
		Panzanella, Panzanëla		
	216	Pane schiacciato, bataro		
	217	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli		
		Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd		
		Pastafrolla alla maniera reggiana		
		Pasta Margherita		
		Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia		
		Pasticcio di cappelletti Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz		
		Patacucci, Patacóc, Patacúc		
		Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne		
		Pesche finte ripiene		
		Piada coi ciccioli		
	228	Piadina della Madonna del Fuoco		
	229	Piadina fritta, Pié fretta		
	230	Pinza bolognese, Penza bolognese		
		Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua		
	232	Polentine		
	233	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris		
		coun la terdura, Riso e tevdura		
Paste fresche e		Savoiardi Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd		
prodotti della		Spricciolina, Sprisulina		
•		Scarpasot		
panetteria, della		Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia		
biscotteria, della		Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia		
pasticceria e della confetteria	240	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori		
comettena	241	Solata, Solata di farina bianca, Suleda		
		Spianata, Schiacciata, S-ciazêda, Spianeta, Scaciata, Scacigna		
		Spongata di Busseto		
		Spongata di Corniglio		
		Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda Spongata di Reggio Emilia		
		Spongata, Spunghéda		
		Sprelle, Spreli		
	249	Spumini, Schiumini, Spumén		
		Spumini, Schiumini, Spumén Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent		
	250 251	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato		
	250 251 252	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt		
	250 251 252 253	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit		
	250 251 252 253 254	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada		
	250 251 252 253 254 255	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni		
	250 251 252 253 254 255 256	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatella bolognese		
	250 251 252 253 254 255 256 257	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatelle bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i stridul, Tajadèl cun i stridul		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatella bolognese Tagliatella con gli stridoli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i stridle Tagliatelle dolci		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatella bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i stridul, Tajadèl cun i strigul, Tajadèli cun i stridle Tagliatelle dolci Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatella bolognese Tagliatella con gli stridoli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i stridle Tagliatelle dolci		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatella bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i strìdle Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèl verdi Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatelle bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i strìdle Tagliatelle dolci Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi Tardura Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatelle bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i strìdle Tagliatelle dolci Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajad èli verdi Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi Tardura Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola Topino d'Ognissanti		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 260 261 262 263 264 265	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatella bolognese Tagliatella bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i strìdle Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi Tardura Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola Topino d'Ognissanti Torta d'erbe		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatella bolognese Tagliatella bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i strìdle Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi Tardura Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola Topino d'Ognissanti Torta d'erbe Torta dei preti, Turta ad prètt		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatella bolognese Tagliatella bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i stridul, Tajadèl cun i strigul, Tajadèli cun i stridle Tagliatelle dolci Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi Tardura Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola Topino d'Ognissanti Torta d'erbe Torta dei preti, Turta ad prètt Torta di granoturco, Turta ad mělga		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatelle bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i strìdle Tagliatelle dolci Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajad èli verdi Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi Tardura Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola Topino d'Ognissanti Torta d'erbe Torta dei preti, Turta ad prètt Torta di granoturco, Turta ad mëlga Torta di mele, Turta ad pum		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatelle bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i strìdle Tagliatelle dolci Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi Tardura Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola Torta d'erbe Torta d'erbe Torta dei preti, Turta ad prètt Torta di granoturco, Turta ad mëlga Torta di mele, Turta ad per		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i strìdle Tagliatelle dolci Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi Tardura Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola Topino d'Ognissanti Torta d'erbe Torta di granoturco, Turta ad prètt Torta di granoturco, Turta ad per Torta di pere, Turta ad per Torta di prugne, Turta ad brügna		
	250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent Stracchino gelato, Stracchein in gelato Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt Strozzapreti, Strozaprit Sulada Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni Tagliatelle bolognese Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i strìdul, Tajadèl cun i strìgul, Tajadèli cun i strìdle Tagliatelle dolci Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi Tardura Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola Torta d'erbe Torta d'erbe Torta dei preti, Turta ad prètt Torta di granoturco, Turta ad mëlga Torta di mele, Turta ad per		



	1	REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Tipologia	N°	Prodotto
		Torta di uva Termarina Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
		Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
		Tortellacci di carnevale
		Tortelli alla lastra
	278	Tortelli con le ortiche
		Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
Paste fresche e		Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
	281	Tortelli di mele
prodotti della		Tortelli di patate Tortelli di ricotta
panetteria, della		Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
biscotteria, della		Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
pasticceria e della		Tortelli di verza
confetteria		Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
Comettena	288	Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
		Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösli; Turtel con al ròşli
		Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
		Tortellini di Bologna
		Tortellini
		Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
		Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese  Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa
		Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
		Agnello alla piacentina, Agnel äla piasinteina
		Agnello con piselli alla romagnola, Agnë cun i b şarël a la rumagnöla
		Anguilla in umido, Anguilla in ümid
		Arrosto di maiale alla reggiana
		Arrosto ripieno
	302	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
	303	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	304	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	305	Baccala in umido, Bacalà in òmid
	306	Barzigole, Barzègli, Bistregli
	307	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci,
		Cassambragli
		Cardi in umido
		Cavolfiore all'uso di Romagna
		Cavoli ripieni, Cavul ripein Cipolle comodate
		Cipolle intere con salsa
		Cipolle ripiene di magro
		Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst
	315	Coniglio in umido, Coniglio ala cacciatora
		Cotenna e ceci, Cudga e sisar
	317	Dolce e brusco, Dulz e brühsc
Prodotti della	318	Fagioli in giubalunga
gastronomia	319	Faraona alla creta, Faraona al creda
<u> </u>		Fegatelli di maiale, Figadèt
		Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò
		Funghi fritti, Fonz fritt
		Gnocchi, Gnocc
		Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro
		Insalata rustica, Rustisana
		Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn
		Lesso di carni, Less
		Lumache alla bobbiese, Lümaga al bubbiese
		Lumache fritte
		Lumache in umido
		Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
		Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
		Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
		Minestra con punte di asparagi, Sparseina
		Ossobuco, òs bus
	337	Ovuli ripieni, Ovuli ripein
		Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott
		Pan cott, Zuppa di pane
	340	Pesce gatto in umido, Pèesc gat
		Polenta condita, Puleinta consa



REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
• -	343	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra	
	344	Polenta pasticciata	
	345	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra	
	346	Polpettone di tacchino alla reggiana	
	347	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja	
	348	Radicchi con la pancetta	
	349	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola	
	350	Ragù classico alla bolognese	
	351	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina	
	352	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn	
	353	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz	
		Salsa di prezzemolo, Sälsa ad savur	
	355	Salsa verde per bolliti	
	356	Scàpa, Mnufocc, Menni	
	357	Seppie con i pisellli	
Prodotti della	358	Spaghetti con le poveracce	
gastronomia		Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinëz a la rumagnöla	
gadirononna	360	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus	
	361	Tinche all'emiliana	
	362	Torta di patate, Turta d'patat	
		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese	
	364	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne	
		Trippa, Trèpa	
	366	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca	
		Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina	
	368	Trote come si preparano a Succiso	
		Valigini, Valisein, Verzot	
		Verzolini, Varzulein	
		Zigulleda, Ziguleda	
		Zucchini ripieni, Zücchein ripein	
		Zuppa di ceci, Süppa ad sisar	
		Zuppa di pesci, Süppa ad pess	
		Miele del Montefeltro	
Prodotti di origine		Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo	
animale (miele, prodotti	377	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo	
lattiero caseari di vario	378	Miele di tiglio, Mel tiglio	
tipo escluso il burro)	379	Ricotta*	
upo escluso il bullo)		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*	
	381	Acquadelle marinate	
_	382	Alici marinate, Sardun marined	
Preparazioni di pesci,	383	Anguilla marinata di Comacchio	
molluschi e crostacei e		Brodetto di vongole	
tecniche particolari di	385	Cozze gratinate	
allevamento degli stessi	386	Saraghina, Papalina, Saraghina sora al test	
anevamento degli stessi	387	Saraghina maturata nel sale	
		Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa 'd pavaraz	

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

R	EGIC	ONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA
Tipologia	N°	Prodotto
,	1	Distillato di pere
	2	Most
Bevande analcoliche,	3	Sciroppo di olivello spinoso
distillati e liquori	4	Sciroppo di piccoli frutti
alotinati e ilquori	<u>5</u>	Sciroppo di sambuco Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
	8	Agnello istriano
	9	Argiel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15 16	Cotto d'oca
	17	Crafus Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
		Lujànie
		Marcundela
		Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
		Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
Carni (e frattaglie)	28 29	Pancetta con lonza Pancetta stesa, lardo, guanciale
fresche e loro	30	Pestadice
	31	Pestat
preparazione	32	Pitina
	33	Petto d'oca affumicato
	34	Pindulis
	35	Polmonarie
		Porcaloca
		Prosciuttino crudo d'oca
		Prosciutto cotto Praga
	39 40	Prosciutto di Cormons*  Prosciutto dolce o affumicato
	41	Salam di cueste
	42	Salame d'oca
	43	Salame friulano
	44	Sanganel
	45	Sassaka
	46	Sbarbot
	47	Schulta fumat
	48	Sopressa
	49	Spalla cotta di Carnia affumicata
	50 51	Speck affumicato Speck d'oca
	51 52	Stinco di Carnia
	53	Aceto di mele
Condimenti	54	Osiet
	55	Salsa balsamica
	56	Caciotta caprina
	57	Caprino stagionato
	58	Cuincir
	59	Formadi frant
		Formaggio asino*
	61	Formaggio caprino morbido
Formaggi	62 63	Formaggio di malga* Formaggio fagagna
romayyr	64	Formaggio ragagna Formaggio salato
	65	Formai del cit
	66	Frico
	67	Latteria
	68	Monte Re
	69	Sot la trape
	70	Tabor





RI	EGIC	ONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro,	71	Olio dei Colli Orientali
•	72	Olio del Carso
margarina, oli)	73	Ônt (burro fuso di malga)*
		Aglio di Resia
		Asparago bianco Asparago verde in agrodolce
	77	Blave di Mortean
	78	Cavolo broccolo
		Castagna canalutta
	80	Castagna di Mezzomonte
	81	Castagna marrone di Vito d'Asio
	82 83	Castagna obiacco Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
		Ciliegia duracina di Tarcento
	85	Cipolla rosa della Val Cosa
	86	Craut garp
		Fagiolo antico di San Quirino
		Fagioli borlotti di Carnia
		Fagiolo borlotto di Pesariis Fagiolo cesarins
		Fagiolo del santisim
		Fagiolo dal voglut
	93	Fagiolo laurons
Prodotti vegetali allo		Fagiolo militons
_		Fagiolo rampicante fiorina
stato naturale o		Fave di Sauris Fico figo moro
trasformati		Lidric cul pòc
		Mais da polenta
		Mais bianco Perla friulano
		Mela zeuka
		Marrone striato del Landre
		Patate di Ribis e Godia
		Patatis cojonariis Pera Pêr Martin
		Pesca iris rosso
	107	Pesca isontina
		Pesca triestina
		Pierçolade
		Radic di mont Radicchio canarino
		Radicchio canamio
		Rapa di Verzegnis
		Ràti
		Rosa di Gorizia
		Savors
		Vellutata di asparago verde Zucchino giallo di Sacile
		Biscotto esse
		Biscotto Pordenone
		Biscotto pevarins
		Buiadnik
		Cjalcune
		Color
Paste fresche e		Colaz Favette triestine
prodotti della	127	Gnochi de susini
panetteria,	128	Grissino di Resiutta
biscotteria,	129	Gubana
pasticceria e		Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
'		Marmellata di olivello spinoso e mele*
confetteria		Pinza triestina Presnitz
		Putizza
		Strucchi
		Strucchi lessi
	137	Tiramisù
Prodotti della gastronomia		Jota
<u> </u>	139	Stak

RI	EGIC	ONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA
Tipologia	N°	Prodotto
	140	Calamaro di Saccaleva
	141	Canocia de nassa
	142	Dondolo
	143	Matàn
Preparazione di	144	Mormora di Miramare
pesci, molluschi,	145	Mussolo de scoio
-	146	Passera coi ovi
crostacei e tecniche	147	Pedocio de Trieste
particolari degli stessi	148	Pesce di valle
	149	Sardoni in savor
	150	Sardoni salati
	151	Sievoli soto sal
	152	Trota affumicata di San Daniele
		Miele di acacia del Carso
		Miele di marasca del Carso
	155	Miele di melata di bosco del Carso
	156	Miele di tiglio del Carso
	157	Miele friulano di acacia
Prodotti di origine	158	Miele friulano di ailanto
_	159	Miele friulano di amorfa
animale (miele,	160	Miele friulano di castagno
prodotti lattiero	161	Miele friulano di melata di abete
caseari di vario tipo	162	Miele friulano di rododendro
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	163	Miele friulano di tarassaco
escluso il burro)	164	Miele millefiori del Carso
	165	Miele millefiori della laguna friulana
	166	Miele millefiori della montagna friulana
	167	Miele millefiori della pianura friulana
	168	Ricotta affumicata di malga
	169	Ricotta di capra

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

		REGIONE LAZIO
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Cioccolata a squajo
	3	Liquore di genziana Liquore fragolino
De la collega de la collega l'alcon	4	Liquore nagonno
Bevande analcoliche,	5	Mistrà
distillati e liquori	6	Rattafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
	10	Braciole sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, reatina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23 24	Guanciale*
	25	Guanciale amatriciano* Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	27	Lardo del campo di Olevano Romano*
	28	Lardo stagionato al maiale nero*
	29	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	30	Lombetto o Lonza*
	31	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	32	Mortadella di cavallo*
	33	Mortadella di manzetta maremmana*
	34	Omento di maiale (Beverelli)*
	35	Pancetta di suino
<b>.</b>	36	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
Carni (e frattaglie)	37	Prosciutto crudo "Bauletto"*
fresche e loro	38	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
preparazioni	39 40	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*  Prosciutto cotto al vino di Cori*
preparazioni	41	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	42	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	43	Salame "castellino"*
	44	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	45	Salame paesano*
	46	Salamella cicolana*
	47	Salamino tuscolano*
	48	Saldamirelli
	49	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	50	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	51	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	52	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	53 54	Salsicia di bufala Salsiccia di Castro dei Volsci*
	55	Salsiccia di Fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	56	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini ai malale hero Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	57	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	58	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	59	Spalla di suino (Spalluccia)*
	60	Speck di bufala
	61	Tordo matto di Zagarolo
	62	Ventricina olevanese*
	63	Vitellina di bufala di Amaseno
	64	Vitellone di Itri
	65	Zampetti
	66	Zauzicchie e Salam funnan*
	67	"Zazzicchia" di Patrica*
	68	Pasta di olive
Condimenti	69 70	Pestato di olive di Gaeta Salsa all'amatriciana







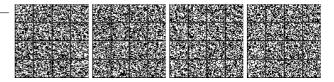
		REGIONE LAZIO
Tipologia	N°	Prodotto
ripologia	72	Burrata di bufala*
	73	Cacio di Genazzano*
	74	Cacio fiore*
	75	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	76	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	77	Caciocavallo di Supino*
	78	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	79 80	Cacioricotta di bufala* Caciotta dei Monti della Laga*
	81	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	82	Caciotta di bufala (Pontina)*
	83	Caciotta di mucca*
	84	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	85	Caciotta genuina romana*
	86	Caciotta mista ai bronzi*
	87	Caciotta mista della Tuscia*
	88	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	89 90	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
_	91	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino Ciambella di Morolo*
Formaggi	92	Conciato di San Vittore*
	93	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
		Formaggio di capra*
	95	Gran cacio di Morolo*
	96	Marzolino e/o Marzolina*
		Pecorino (viterbese, ciociaro)*
		Pecorino ai bronzi*
		Pecorino dei Monti della Laga*
		Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
		Pecorino di Amatrice* Pecorino di Ferentino*
		Pecorino in grotta del viterbese*
		Pressato a mano*
		Provola di bufala (semplice e affumicata)*
		Provola di vacca (semplice e affumicata*)
	107	Provolone vaccino*
		Scamorza appassita - Cacetto di Supino
		Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*
		Squarquaglione dei Monti Lepini*
		Stracchino di capra* Burro di San Filippo
		Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
		Olio monovarietale extra vergine di Ciera
Grassi (burro,		Olio monovarietale extra vergine di Itrana
•		Olio monovarietale extra vergine di Marina
margarina, oli)	117	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
		Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
		Olio monovarietale extra vergine di Salviana
		Olio monovarietale extra vergine di Sirole
		Actinidia
		Aglio rosso di Castelliri
		Aglio rosso di Proceno Arancio biondo di Fondi
		Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
		Broccoletti sezzesi "sini"
		Broccoletto di Anguillara
		Broccolo romanesco
		Carciofini sott'olio
Prodotti vegetali allo		Carciofo di Orte
stato naturale o		Carciofo di Sezze
		Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
trasformati		Carote di Viterbo in bagno aromatico
		Castagna di Terelle
		Castagna rossa del Cicolano Cece del solco dritto di Valentano
		Ceci
		Cicerchia
		Cicerchia di Campodimele
		Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
		Ciliegia di Celleno
		Ciliegia Ravenna della Sabina
		Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
		Fagiolina arsolana
		Fagiolo a carne
I		Fagiolo a pisello
	147	Fagiolo a suricchio







REGIONE LAZIO			
Tipologia	Ν°	Prodotto	
		Fagiolo borbontino	
		Fagiolo cappellette di Vallepietra	
		Fagiolo ciavattone piccolo	
		Fagiolo cioncone	
	152	Fagiolo del purgatorio di Gradoli	
		Fagiolo di Sutri	
		Fagiolo gentile di Labro	
		Fagiolo giallo Fagiolo regina di Marano Equo	
		Fagiolo regina di Marano Equo	
		Fagiolo solialillo	
		Fagiolone di Vallepietra	
		Fallacciano di Bellegra	
		Farina di marroni	
		Farro	
		Farro dei Monti Lucretili	
		Farro del pungolo di Acquapendente	
		Ferlengo o Finferlo di Tarquinia	
		Fichi sciroppati con nocciole	
		Fichi secchi di Sonnino	
	_	Finocchio della Maremma viterbese	
		Fragola di Terracina	
		Fragolina di Nemi	
		Lattuga signorinella di Formia	
		Lenticchia di Onano	
		Lenticchia di Rascino	
		Lenticchia di Ventotene	
		Mais agostinella	
		Marmellata di agrumi	
Prodotti vegetali allo		Marmellata di castagne	
stato naturale o		Marmellata di mele al mosto cotto	
		Marmellata di uva fragola	
trasformati		Marmellata di viscioli	
		Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)	
		Marrone Antrodocano	
		Marrone di Arcinazzo Romano	
		Marrone di Latera	
		Marrone segnino	
		Melanzane sott'olio	
		Mentuccia essiccata	
	188	"Mosciarella" di Capranica Prenestina	
		Nocciola dei Monti Cimini	
		Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce	
	190	e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in	
		salamoia, olive essiccate)	
•	191	Orzo perlato dell'alto Lazio	
ļ	192	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta	
	193	Patata di Leonessa	
	194	Patata turchesa	
	195	Peperone alla vinaccia	
	196	Peperoni secchi	
	197	Pera spadona di Castel Madama	
		Pere sciroppate al mosto	
		Pesche o percoche sciroppate	
		Pinolo del litorale laziale	
	201	Pomodoro corno di toro	
	202	Pomodoro fiaschetta di Fondi	
	203	Pomodoro scatolone di Bolsena	
	204	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
	205	Prugna pizzutella di Picinisco	
	206	Rapa catalogna di Roccasecca	
		Sarzefine di Zagarolo	
<b>,</b>	208	Scorsone o Tartufo d'estate	
	200		
		Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno	
	209		



Prodotti vegetalii allo			REGIONE LAZIO
	Tipologia	N°	Prodotto
Stato naturale otassonation   214   Uva da tavola pizzutello di Trool	•	212	Tartufo di Cervara
214   Uva da tavola pizzulelo di Trioli	Prodotti vegetali allo	213	Tartufo di Saracinesco
trasformati  212   Visciolo de North Light Valle dell'Aniene 213   225   226   227   226   227		214	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
217   Zucchina con il flore		215	Visciolo dei Monti Lepini
218   Anset del Tevere   219   Amaretti   220   Amaretti   221   Amaretti   222   Amaretti   222   Barachia   223   Bastoni   224   Biscotti   225   Biscotti   226   Biscotti   227   Biscotti   227   Biscotti   228   Biscotti   228   Biscotti   228   Biscotti   228   Biscotti   228   Biscotti   228   Biscotti   229   Biscotti	trasformati	216	Zafferano della Valle dell'Aniene
219		217	Zucchina con il fiore
220			
221   Amaretto di Guarcino   222   Barachia   223   Bastoni   224   Biscott   225   Biscott e ciambelle all'uvo   225   Biscott e ciambelle all'uvo   226   Biscott e ciambelle all'uvo   227   Biscotto di S. Antonio   228   Biscotto di S. Antonio   228   Biscotto di S. Antonio   229   Bussolani   230   Caschiarelle   231   Cacidata di Sezze   232   Cacidatelia di Manza   233   Cacidatelia di Manza   233   Cacidatelia di Manza   234   Cacidate di Manza   235   Canasciunetti   236   Casataponterorese   237   Castagnaccio   238   Casatagnaccio		219	Amaretti
223   Bastoni			
223   Sastorii   225   Siscotti e ciambelle alfuovo   226   Siscotti e ciambelle alfuovo   226   Siscotti e ciambelle alfuovo   227   Siscotto di S. Antonio   228   Siscotto di S. Antonio   229   Siscotto di S. Antonio   229   Siscotto di S. Antonio   230   Cacchiarelle   231   Caclata di Sezze   232   Caciatella di Menra   233   Cacione di Civitella S. Paolo   234   Calzone con verdure   235   Cansaciunetti   236   Castap naccio   237   Castagnaccio   238   Castagnaccio   238   Castagnaccio   238   Castagnaccio   239   Cavallucci e pigne   240   Clacamartio   241   Ciambella al mosto   242   Ciambella al mosto   243   Ciambella al mosto   244   Ciambella al aracqua (Ciammella all'acqua) di Maenza   244   Ciambella al'ance di Veroli   245   Ciambella di vino   246   Ciambella al vino   247   Ciambella di vino   248   Ciambella al vino   249   Ciambella di vino   249   Ciambella di vino   249   Ciambella di vino   249   Ciambella e di vino		221	Amaretto di Guarcino
224   Siscotti scambelle alfuovo   226   Siscotti scarzesi   227   Siscotto di Sant'Anselmo   228   Siscotto di Sant'Anselmo   229   Sussolami   230   Cacchiarelle   231   Caciata di Sezze   232   Caciatella di Maenza   233   Cacione di Civtella S. Paolo   244   Calzone con verdure   235   Cansacionetti   236   Cassata pontecorvese   237   Castagnaccio   238   Castagne stampate   239   Cavalluccio e pigne   240   Cicambella al mosto   241   Ciambella al mosto   242   Ciambella al mosto   243   Ciambella al mosto   244   Ciambella al mosto   245   Ciambella degli sposi di Rocca di Papa   246   Ciambella degli sposi di Rocca di Papa   247   Ciambella degli sposi di Rocca di Papa   248   Ciambella degli sposi di Rocca di Papa   249   Ciambella degli sposi di Rocca di Papa   240   Ciambella degli sposi di Rocca di Papa   240   Ciambella degli sposi di Rocca di Papa   241   Ciambella el vino   242   Ciambella degli sposi di Rocca di Papa   246   Ciambella del vino   247   Ciambella di Voroi   248   Ciambella del vino   248   Ciambella del vino   249   Cia		222	Barachia
225   Siscotil s clambelle all'uvovo   226   Siscotil s S. Antonic   228   Siscotil s S. Antonic   229   Siscotil s S. Antonic   229   Siscotil s Sant'Anselmo   229   Siscotil s Sant'Anselmo   230   Cacchiarelle   231   Cacchiarelle   231   Cacchiarelle   232   Caccisted s Sezze   232   Caccisted s Mencra   233   Caccine d Civitella S. Paolo   234   Calzone con verture   235   Canssciunetii   236   Cassta pontecorese   237   Castaspaccio   238   Casstaspaccio   239   Casstaspaccio   239   Casstaspaccio   239   Casstaspaccio   239   Casstaspaccio   230   Casstaspaccio   230   Casstaspaccio   230   Casstaspaccio   231   Casstaspaccio   232   Casstaspaccio   233   Castaspaccio   234   Calzone contente   235   Casstaspaccio   236   Casstaspaccio   237   Casstaspaccio   238   Casstaspaccio   239   Casstaspaccio   239   Casstaspaccio   230   Casstaspaccio   230   Casstaspaccio   230   Casstaspaccio   231   Casstaspaccio   232   Casstaspaccio   233   Casstaspaccio   234   Casstaspaccio   235   Casstaspaccio   236   Casstaspaccio   237   Casstaspaccio   238   Casstaspaccio   239   Casstaspaccio   230   Casstaspaccio   230   Casstaspaccio   231   Casstaspaccio   232   Casstaspaccio   233   Casstaspaccio   234   Casstaspaccio   235   Casstasp		223	Bastoni
226 Biscotto di Sant'Anselmo 28 Biscotto di Sant'Anselmo 29 Bussolani 20 Gacchiarelle 231 Gaciata di Sezze 232 Gaciatella di Menza 233 Gacione di Civitella S. Paolo 243 Galzone con verdure 255 Cansaciunetti 256 Cassali pontecorvese 237 Castagnaccio 238 Gastagne stampate 249 Ciambella al incosto 240 Ciacamarini 241 Ciambella al incosto 242 Ciambella al incosto 243 Ciambella al incosto 244 Ciambella al incosto 245 Ciambella della gi sopsi di Rocca di Papa 246 Ciambella della gi sopsi di Rocca di Papa 247 Ciambella el vino 248 Ciambella della gi sopsi di Rocca di Papa 249 Ciambella della gi sopsi di Rocca di Papa 240 Ciambella della gi sopsi di Rocca di Papa 241 Ciambella el vino 242 Ciambella di Cori 243 Ciambella di Cori 244 Ciambella el vino 245 Ciambella della gi sopsi di Rocca di Papa 246 Ciambella della gi sopsi di Rocca di Papa 247 Ciambella el vino 248 Ciambella del rocota 249 Ciambella di Cori 240 Ciambella di Cori 241 Ciambella di Cori 242 Ciambella di Rocca di Terracina 243 Ciambella di Rocca di Terracina 244 Ciambella el vino 245 Ciambella di Rocca di Terracina 246 Ciambella el vino 247 Ciambella di Rocca di Terracina 248 Ciambella di Rocca di Terracina 249 Ciambella di Rocca di Terracina 240 Ciambella di Rocca di Terracina 241 Ciambella el vino 242 Ciambella di Rocca di Terracina 243 Ciambella di Rocca di Terracina 244 Ciambella el vino 245 Ciambella di Rocca di Terracina 246 Ciambella el vino 247 Ciambella di Rocca di Terracina 248 Ciambella el vino 249 Ciambella di Rocca di Terracina 240 Ciambella di Rocca di Terracina 241 Ciambella di Rocca di Terracina 242 Ciambella di Rocca di Terracina 243 Ciambella di Rocca di Terracina 244 Ciambella di Rocca di Terracina 245 Ciambella di Rocca di Terracina 246 Ciambella di Rocca di Terracina 247 Ciambella di Rocca di Terracina 248 Ciambella di Rocca di Terracina 249 Ciambella di Rocca di Terracina 240 Ciambella di Rocca di Terracina 240 Ciambella di Rocca di Terracina 241 Ciambella di Rocca di Terracina 242 Ciambella di Rocca di Terracina 243 Ciambella di Rocc			
227   Biscotto di Sant'Anselmo   228   Biscotto di Sant'Anselmo   229   Biscotto di Sant'Anselmo   230   Cacchiarelle   231   Caciata di Sezze   232   Caciata di Sezze   232   Caciata di Sezze   232   Caciata di Sezze   233   Cacione di Civifella S. Paolo   234   Calzone con verdure   235   Cansaciunetti   236   Cassta pontecorvese   237   Castagnaccio   238   Casstagnaccio   239   Casstagnaccio   239   Casstagnaccio   239   Casstagnaccio   239   Casstagnaccio   230   Casstagnaccio   241   Cambella a decendra de l'accomposito de l'ac		225	Biscotti e ciambelle all'uovo
228   Bussolani   230   Caschiarelle   231   Cascial al Sezze   232   Cascial al Sezze   232   Cascial al Gilvitella S. Paolo   234   Calzone con verdure   235   Cassiagnaccio   236   Cassiagnaccio   237   Cassiagnaccio   238   Cassiagnaccio   239   Cassiagnaccio   230   Cassiagnaccio   230   Cassiagnaccio   230   Cassiagnaccio   230   Cassiagnaccio   230   Cassiagnaccio   231   Cassiagnaccio   232   Cassiagnaccio   233   Cassiagnaccio   234   Calzone annali   235   Cassiagnaccio   236   Cassiagnaccio   237   Cassiagnaccio   238   Cassiagnaccio   239   Cassiagnaccio   230   Cassiagnaccio   231   Cassiagnaccio   232   Casmbella al mosto   233   Cassiagnaccio   234   Casmbella al mosto   235   Casmbella al mosto   236   Casmbella al mosto   236   Casmbella el vino moscato di Terracina   236   Casmbella el vino moscato di Terracina   237   Casmbella el vino moscato di Terracina   238   Cassiagnaccio   239   Casmbella el vino moscato di Terracina   238   Cassiagnaccio   239   Casmbella el vino moscato di Terracina   239   Casmbella el vino moscato di Terracina   230   Casmbella el vino noncolato di Cori   231   Casmbella el vino moscato di Cori   232   Casmbella el magro di Sermone   233   Casmbella el vino moscato di Cori   234   Casmbella el vino noncolato di Cori   235   Casmbella el vino noncolato   236   Casmbella el vino noncolato   237   Castialina el vino noncolato   238   Casmbella el vino noncolato   239   Casmbella el vino noncolato   230   Casmbella el vino noncolato   230   Casmbella el vino noncolato   230   C		226	Biscotti sezzesi
229   Bussolani			
230   Cacchiarelle   231   Cacchiarelle di Maenza   232   Cacciarella di Maenza   233   Caccine di Civitella S. Paolo   234   Calzone con verdure   235   Cansacunetti   236   Cassiagnaccio   238   Cassiagnaccio   239   Cassiagnaccio   239   Cassiagnaccio   230   Cassiagnaccio   241   Calambella al mosto   242   Calambella al mosto   243   Calambella al mosto   243   Calambella al mosto   245   Calambella al mosto   246   Calambella corto   247   Calambella corto   247   Calambella corto   247   Calambella corto   248   Calambella corto   249   Cala		228	Biscotto di Sant'Anselmo
231   Caciata di Sezze		229	Bussolani
232 Caciatella di Maenza 233 Caciate di Civitella S. Paolo 234 Calizone con verdure 235 Canasciunetti 236 Casala pontecorvese 237 Castagnaccio 238 Cavallucci e pigne 240 Ciarbella al mosto 241 Ciarbella al mosto 242 Ciarbella al Illorica di Veroli 243 Ciarbella al Illorica di Veroli 244 Ciarbella al Illorica di Veroli 245 Ciarbella al Illorica di Veroli 246 Ciarbella al Illorica di Cori 247 Ciarbella al Illorica di Cori 248 Ciarbella al Illorica di Cori 249 Ciarbelle al vino moscato di Terracina 249 Ciarbelle al vino moscato di Terracina 249 Ciarbelle del parone 240 Ciarbelle del propie di Cori 241 Ciarbelle del propie di Cori 242 Ciarbelle del propie di Cori 243 Ciarbelle del propie di Cori 244 Ciarbelle del propie di Cori 245 Ciarbelle del propie di Cori 246 Ciarbelle del propie di Cori 247 Ciarbelle del barone 248 Ciarbelle del barone 249 Ciarbelle del barone 250 Ciarbelle del barone 251 Ciarbelle del barone 252 Ciarbelle del barone 253 Ciarbelle contica di Priverno (Ciarbelle col gelo; Ciarbelle d'acqua) 260 Ciarbelle al vino nocciolate di Cori 261 Ciarbelle al vino nocciolate di Cori 262 Ciarbelle al vino nocciolate di Cori 263 Ciarbelle al vino nocciolate di Cori 264 Ciarbelle al vino nocciolate di Cori 265 Ciarbelle al vino nocciolate di Cori 266 Ciarbelle al vino nocciolate di Cori 267 Ciarbelle contico di Sart'Angelo Romano 268 Ciarbelle al vino nocciolate di Cori 269 Ciarbelle al vino nocciolate di Cori 260 Ciarbelle al vino nocciolate di Cori 261 Ciarbelle contico di Cretone 262 Ciarbelle al vino di Cretone 263 Ciarbelle al Vino del Sart'Angelo Romano 265 Ciarbelle del Sartone 266 Circstatino ripieno 267 Ciarbelle del Sartone 268 Ciarbelle del Sartone 269 Ciarbelle del Sartone 271 Doloc di patate 272 Faitarelle 273 Fave dei morti 274 Fertacelle 275 Fettacelle 276 Fettacelle 277 Fettuccine 277 Fettuccine 278 Fistoni o Fisioni o Fisioni 279 Fisioni o Fisioni o Fisioni 270 Fisioni o Fisioni 270 Fisioni o Fisioni 271 Fisioni o Fisioni 272 Fisioni o Fisioni 273 Fisioni o Fisioni 274 Ferracelle 275 Fettace		230	Cacchiarelle
233 Cacione di Civitella S. Paolo 234 Caizone con verdure 235 Canasciunetti 236 Casata pontecorvese 237 Castagnaccio 238 Castagne stampate 239 Cavalucci e pigne 240 Ciacamarini 241 Ciambella a cancello 242 Ciambella al mosto 243 Ciambella al arlacqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 244 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 245 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 246 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 247 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 248 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 249 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 240 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 241 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 242 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 243 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 244 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 245 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 246 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 247 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 248 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 249 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 240 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 241 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 242 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 243 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 244 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 245 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 246 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 247 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 248 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 249 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 250 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 251 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 252 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 253 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 254 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 255 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 266 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 267 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) 268 Ciambella all'acqua (Ciam		231	Caciata di Sezze
234 Calzone con verdure 236 Casasta pontecorvese 237 Castagnection 238 Castagne stampate 239 Cavallucci e pigne 240 Ciacamini 241 Ciambella a cancello 242 Ciambella al mosto 243 Ciambella all'ancie di Veroli 244 Ciambella all'ancie di Veroli 245 Ciambella all'ancie di Veroli 246 Ciambella all'ancie di Cori 247 Ciambella esottolata di Cori 248 Ciambella esottolata di Cori 249 Ciambelle al vino 240 Ciambella esottolata di Cori 241 Ciambelle al vino 242 Ciambelle al vino 243 Ciambelle al vino 244 Ciambelle al vino 245 Ciambelle al vino 246 Ciambelle al vino 247 Ciambelle da spossa 248 Ciambelle di spossa 249 Ciambelle di spossa 251 Ciambelle di spossa 252 Ciambelle di spossa 253 Ciambelle di magno di Sermoneta 254 Ciambelle di Magno di Sermoneta 255 Ciambelle di Servica di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 256 Ciambelle sottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 257 Ciambelle di magno di Sermoneta 258 Ciambelle al vino nocciolate di Cori 259 Ciambelle sottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 260 Ciambelle al vino nocciolate di Cori 260 Ciambelle al vino nocciolate di Cori 261 Ciammella ellenese 262 Ciammello di Sant'Angelo Romano 263 Ciambelle di Roviano 264 Ciammella dellenese 265 Ciambelle di Servica di Certone 266 Ciambelle di Servica di Certone 267 Cirostatino ripieno 268 Ciambelle di Servica di Certone 269 Ciambelle di Certone 270 Dolce di patate 271 Dolce di patate 273 Fave dei morti 274 Fertacelle 275 Fettacelle 276 Fettacelle 276 Fettacelle 277 Fettuccine 278 Fistaro i Fisioni 279 Fisione sciapo da 1 kg. 280 Frasscarell 281 Frittel di riso		232	Caciatella di Maenza
235 Canasciunetti 236 Castagnaccio 237 Castagnaccio 238 Castagnes Stampate 239 Cavaluccie pigne 240 Ciacamarini 241 Ciambella a di mosto 242 Ciambella al di mosto 243 Ciambella al di ancia di Veroli 244 Ciambella al di ancia di Veroli 245 Ciambella al di ancia di Veroli 246 Ciambella degli sposi di Rocca di Papa 247 Ciambella degli sposi di Rocca di Papa 248 Ciambelle ad vino moscato di Terracina 249 Ciambelle ad vino moscato di Terracina 249 Ciambelle de di sposa 240 Ciambelle de di sposa 241 Ciambelle de vino moscato di Terracina 242 Ciambelle de vino moscato di Terracina 243 Ciambelle di margo di Sermoneta 244 Ciambelle de vino moscato di Terracina 245 Ciambelle di margo di Sermoneta 246 Ciambelle di margo di Sermoneta 257 Ciambelle di margo di Sermoneta 258 Ciambelle di margo di Sermoneta 259 Ciambelle di margo di Sermoneta 250 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 250 Ciambelle di di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 250 Ciambelle di di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 250 Ciambelle di di Servi di Cori 260 Ciammelle d'ova 261 Ciammelle d'ova 262 Ciammelle d'ova 263 Ciammelle d'ova 264 Ciammelle d'ova 265 Ciambelle di Servi di Cori 266 Ciammelle d'ova 267 Ciammelle d'ova 268 Ciammello de Servi di Cori 269 Ciammello de Servi di Cori 260 Ciammello de Servi di Cori 261 Ciammello de Servi di Cori 262 Ciammello de Servi di Cori 263 Ciammello de Servi di Cori 264 Ciammello de Servi di Cori 265 Ciricla romana 266 Ciricla romana 266 Crostatino ripieno 267 Cioca del fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Doloc di patate 273 Fave dei morti 274 Fertatelle 275 Fettuccine 276 Fettuccine 277 Fettuccine 277 Filos calpo da 1 tg. 278 Filos calpo da 1 tg.		233	Cacione di Civitella S. Paolo
236 Castag pontecorvese 237 Castagnes stampate 238 Castagnes stampate 239 Cavallucci e pigne 240 Ciacamárin 241 Ciambella a ancello 242 Ciambella ad ancue di Veroli 243 Ciambella all'ancue (Veroli 244 Ciambella all'ancue (Veroli 245 Ciambella all'ancue (Veroli 246 Ciambella ad Sectoblata di Cori 247 Ciambella all'ancie di Veroli 248 Ciambella ad Ilono di Veroli 249 Ciambella ad Veroli 240 Ciambella ad Veroli 241 Ciambella ad Veroli 242 Ciambella ad Veroli 243 Ciambella ad Veroli 244 Ciambella ad Veroli 245 Ciambella ad Veroli 246 Ciambella ad Veroli 247 Ciambella ad Veroli 248 Ciambella ad Veroli 249 Ciambella ad Veroli 250 Ciambella ad Veroli 251 Ciambella ad Veroli 252 Ciambella ad Veroli 253 Ciambella ad Veroli 254 Ciambella ad Veroli 255 Ciambella ad Veroli 256 Ciambella ad Veroli 257 Ciambella ad Veroli 258 Ciambella ad Veroli 259 Ciambella ad Veroli 250 Ciambella ad Veroli 251 Ciambella ad Veroli 252 Ciambella ad Veroli 253 Ciambella ad Veroli 254 Ciambella ad Veroli 255 Ciambella ad Veroli 256 Ciambella ad Veroli 257 Ciambella ad Veroli 258 Ciambella ad Veroli 259 Ciambella ad Veroli 250 Ciambella ad Veroli 251 Ciambella ad Veroli 252 Ciambella ad Veroli 253 Ciambella ad Veroli 254 Ciambella ad Veroli 255 Ciambella ad Veroli 256 Ciambella ad Veroli 257 Ciambella ad Veroli 258 Ciambella ad Veroli 259 Ciambella ad Veroli 250 Ciambella ad Veroli 251 Ciambella ad Veroli 252 Ciambella ad Veroli 253 Ciambella ad Veroli 254 Ciambella ad Veroli 255 Ciambella ad Veroli 256 Ciambella ad Veroli 257 Ciambella ad Veroli 258 Ciambella ad Veroli 259 Ciambella ad Veroli 250 Ciambella ad Veroli 250 Ciambella ad Veroli 251 Ciambella ad Veroli 252 Ciambella ad Veroli 253 Ciambella ad Veroli 254 Ciambella ad Veroli 255 Ciambella ad Veroli 256 Ciambella ad Veroli 257 Ciambella ad Veroli 258 Ciambella ad Veroli 259 Ciambella ad Veroli 250 Ciambella ad Veroli 25		234	Calzone con verdure
237 Castagnaccio 238 Cavallucci e pigne 240 Ciacamarini 241 Ciambella a ciacello 242 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 243 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 244 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 245 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza 246 Ciambella scottolata di Cori 247 Ciambella scottolata di Cori 248 Ciambella scottolata di Cori 249 Ciambella scottolata di Cori 240 Ciambella scottolata di Cori 241 Ciambella scottolata di Cori 242 Ciambelle di nonoscato di Terracina 243 Ciambelle di Prosona 244 Ciambella degli sposi di Terracina 245 Ciambelle di Prosona 246 Ciambelle di Prosona 247 Ciambelle di Prosona 248 Ciambelle di Prosona 249 Ciambelle di Prosona 240 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 241 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 242 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 243 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 244 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 245 Ciambelline di Sant'Anionio (Ciammello) 246 Ciammella ellenese 247 Ciambelle all'acqua 248 Ciambello di Sant'Anionio (Ciammello) 249 Ciammello di Sant'Anionio (Ciammello) 240 Ciammello ellenese 241 Ciammello ellenese 242 Ciammello di Sant'Anionio (Ciammello) 243 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 244 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 245 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 246 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 247 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 248 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 249 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 250 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 251 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 252 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciambelle di Priverno (Ciambelle di Priverno (Ciambelle di Priverno (Ciambelle di Priverno (Ciambelle d		235	Canasciunetti
238		236	Casata pontecorvese
239   Cavallucci e pigne   240   Cicamarini   241   Ciambella al mosto   242   Ciambella al mosto   243   Ciambella al mosto   244   Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza   244   Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza   245   Ciambella adigli soposi di Rocca di Papa   246   Ciambella degli soposi di Rocca di Papa   247   Ciambella edgli soposi di Rocca di Papa   248   Ciambella edgli soposi di Rocca di Papa   249   Ciambella edgli soposi di Rocca di Papa   249   Ciambella ed la vino   240   Ciambella ed		237	Castagnaccio
240   Clacamarini   241   Clambella al mosto   242   Clambella al mosto   243   Clambella al mosto   244   Clambella al mosto   244   Clambella al all'acqua (Clammella all'acqua) di Maenza   244   Clambella all'all'acqua di Veroli   245   Clambella degli sposi di Rocca di Papa   246   Clambella all'all'alla di Cori   247   Clambella edutata di Cori   248   Clambella edutata di Cori   249   Clambelle al vino moscato di Terracina   250   Clambelle da sposa   251   Clambelle da sposa   251   Clambelle di Barone   252   Clambelle di magro di Sermoneta   253   Clambelle di magro di Sermoneta   254   Clambelle al vino moscato di Papa   254   Clambelle all'alla di Romano   255   Clambelle di magro di Sermoneta   256   Clambelle all'alla di Romano   257   Clambelle all'alla di Romano   258   Clambelle all'alla di Romano   259   Clambelle all'allo di Sant'Antonio (Clammello')   260   Clammella dellenese   261   Clammello di Sant'Antonio (Clammello')   260   Clammello morolano   262   Clammellone morolano   263   Clammellone morolano   264   Clammellone morolano   265   Criostati visciole di Sezze   267   Crostati visciole di Sezze   267   Crostati visciole di Sezze   267   Crostati visciole di Sezze   268   Crustoli de girgenti   269   Cuzzi di Roviano   270   Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa   271   Dolce di patate   272   Falia   273   Fave dei morti   274   Ferratelle   275   Fettarelle   276   Fettociole nere e bianche   277   Fettociole nere e bianche   278   Falioni o Flaoni   279   Filone sciapo da 1 kg.   280   Frascarelli   281   Frittelli di riso   281   Frittelli		238	Castagne stampate
240   Clacamarini   241   Clambella al mosto   242   Clambella al mosto   243   Clambella al mosto   244   Clambella al mosto   244   Clambella al all'acqua (Clammella all'acqua) di Maenza   244   Clambella all'all'acqua di Veroli   245   Clambella degli sposi di Rocca di Papa   246   Clambella all'all'alla di Cori   247   Clambella edutata di Cori   248   Clambella edutata di Cori   249   Clambelle al vino moscato di Terracina   250   Clambelle da sposa   251   Clambelle da sposa   251   Clambelle di Barone   252   Clambelle di magro di Sermoneta   253   Clambelle di magro di Sermoneta   254   Clambelle al vino moscato di Papa   254   Clambelle all'alla di Romano   255   Clambelle di magro di Sermoneta   256   Clambelle all'alla di Romano   257   Clambelle all'alla di Romano   258   Clambelle all'alla di Romano   259   Clambelle all'allo di Sant'Antonio (Clammello')   260   Clammella dellenese   261   Clammello di Sant'Antonio (Clammello')   260   Clammello morolano   262   Clammellone morolano   263   Clammellone morolano   264   Clammellone morolano   265   Criostati visciole di Sezze   267   Crostati visciole di Sezze   267   Crostati visciole di Sezze   267   Crostati visciole di Sezze   268   Crustoli de girgenti   269   Cuzzi di Roviano   270   Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa   271   Dolce di patate   272   Falia   273   Fave dei morti   274   Ferratelle   275   Fettarelle   276   Fettociole nere e bianche   277   Fettociole nere e bianche   278   Falioni o Flaoni   279   Filone sciapo da 1 kg.   280   Frascarelli   281   Frittelli di riso   281   Frittelli		239	Cavallucci e pigne
242   Ciambella al mosto   243   Ciambella al l'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza   244   Ciambella all'anice di Veroli   245   Ciambella degli sposi di Rocca di Papa   246   Ciambella degli sposi di Rocca di Papa   247   Ciambella controllata di Cori   248   Ciambella est vino   248   Ciambella controllata di Cori   249   Ciambelle al vino moscato di Terracina   249   Ciambelle con l'anice   250   Ciambelle da sposa   251   Ciambelle del barone   252   Ciambelle del magro di Sermoneta   253   Ciambelle di magro di Sermoneta   254   Ciambelle sottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)   255   Ciambelle al vino nocciolate di Cori   256   Ciambelline al vino nocciolate di Cori   257   Ciambelline al vino nocciolate di Cori   258   Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano   259   Ciambella el ellenese   261   Ciammella d'ova   262   Ciammello coco di Cretone   263   Ciambellone morolano   264   Ciammellono   265   Cirola romana   266   Crostate visciole di Sezze   267   Crostatino ripieno   268   Crustoli de girgenti   269   Cuzzi di Roviano   270   Dolce di patate   271   Fertarelle   275   Fettarelle   275   Fettarelle   276   Fettociole nere e bianche   277   Fertuccine   278   Fiatoni o Fiaoni   279   Filone sciapo da 1 kg.   280   Frascarelli   281   Firtite di riso   281   Firt			
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della biscotteria della panetteria, della biscotteria della panetteria della panetteria della panetteria della panetteria della biscotteria della pasticceria e della confetteria  confetteria  248 Ciambella del vino moscato di Terracina 249 Ciambelle al vino moscato di Terracina 250 Ciambelle del barone 251 Ciambelle del barone 252 Ciambelle del barone 253 Ciambelle del barone 254 Ciambelle del barone 255 Ciambelle del barone 255 Ciambelle del barone 256 Ciambelle di margo di Sermoneta 257 Ciambelle di margo di Sermoneta 258 Ciambella di vino nocciolate di Cori 258 Ciambella all'ollo di Sant'Angelo Romano 259 Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello') 250 Ciammella del vino nocciolate di Cori 250 Ciambelle di Cammella del vino nocciolate di Cori 250 Ciambella di Ciammella del vino nocciolate di Cori 250 Ciambellone di Sant'Angelo Romano 259 Ciambellone di Sant'Angelo Romano 250 Ciambello del vino nocciolate di Cori 250 Ciambello di Sant'Angelo Romano 250 Ciambellone di Sant'Angelo Romano 250 Ciambello di Sant'Angelo Romano 250 Ci		241	Ciambella a cancello
Paste fresche e prodotti della panetteria, della panetteria, della biscotteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  Pasticceria e della confetteria  Especial del confetteria  Pasticceria e della confetteria  P		242	Ciambella al mosto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della panetteria, della biscotteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  Pasticceria e della confetteria  Especial del confetteria  Pasticceria e della confetteria  P		243	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  confetteria  zesti Ciambelle al vino moscato di Terracina  249 Ciambelle con l'anice 250 Ciambelle di barone 251 Ciambelle di Barone 252 Ciambelle di Barone 253 Ciambelle di Barone 254 Ciambelle con l'elia controlte 255 Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 256 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 257 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 258 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 259 Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello') 260 Ciammella ellenese 261 Ciammelle d'ova 262 Ciammellone morolano 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave del morti 274 Ferratelle 275 Fettucciole nere e bianche 276 Fettucciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso			
Paste trescne e prodotti della panetteria, della biscotteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  confetteria  confetteria  242 Ciambelle al vino moscato di Terracina 253 Ciambelle del barone 254 Ciambelle di magro di Sermoneta 255 Ciambelle salate 256 Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 256 Ciambella scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 257 Ciambella scottolate di Cori 258 Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano 259 Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano 259 Ciammella ellenese 261 Ciammelle d'ova 262 Ciammelloco di Cretone 263 Ciammelloco di Cretone 264 Ciammellono morolano 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Fertarelle 275 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 270 Frittelli di riso		245	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  252 Ciambelle del barone 253 Ciambelle di magro di Sermoneta 254 Ciambelle del barone 255 Ciambelle di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 256 Ciambelle all'iolo di Sant'Antogio (Ciammello) 257 Ciambelle all'iolo di Sant'Angelo Romano 258 Ciambello di Sant'Antogio (Ciammello) 259 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 250 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 250 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 251 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 252 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 253 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 254 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 255 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 260 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 261 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 262 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 263 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 264 Ciammello di Sant'Antogio (Ciammello) 265 Cirola romana 266 Crostatio visciole di Sezze 267 Crostatio visciole di Sezze 267 Crostatio ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fetticciole nere e bianche 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fistori o Fisori 279 Filone sciapo da 1 kg. 279 Filone sciapo da 1 kg. 271 Filone sciapo da 1 kg. 273 Firettili di riso	Doote freezeles e	246	Ciambella scottolata di Cori
panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  252 Ciambelle da possa 253 Ciambelle n'cotte 254 Ciambelle salate 255 Ciambelle solate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 256 Ciambelline 257 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 258 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 259 Ciambelline al l'olio di Sant'Anţonio (Ciammello') 260 Ciammella ellenese 261 Ciammelle d'ova 262 Ciammellocco di Cretone 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellone morolano 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Faila 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettuccine 276 Fettucciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiasoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 279 Filone sciapo da 1 kg. 271 Frittelli di riso		247	Ciambelle al vino
biscotteria, della pasticceria e della confetteria  250 Ciambelle da sposa 251 Ciambelle da prone 252 Ciambelle di magro di Sermoneta 253 Ciambelle di magro di Sermoneta 254 Ciambelle salate 255 Ciambelle soltolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 256 Ciambelle soltolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 257 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 258 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 258 Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano 259 Ciambelline di Sant'Antonio (Ciammello') 260 Ciammella ellenese 261 Ciammello di Sant'Antonio (Ciammello') 262 Ciammello dellenese 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellone morolano 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso	prodotti della	248	Ciambelle al vino moscato di Terracina
250	nanetteria della	249	Ciambelle con l'anice
DISCOTTERIA, GEIIA pasticceria e della confetteria  251 Ciambelle di barone 252 Ciambelle n'cotte 253 Ciambelle soottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua) 256 Ciambelline 257 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 258 Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano 259 Ciambello ne di Sant'Angelo Romano 259 Ciambello ne di Sant'Antonio (Ciammello') 260 Ciammello di Sant'Angelo Romano 261 Ciammelle d'ova 262 Ciammello dova 262 Ciammello coo di Cretone 263 Ciammello no 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		250	Ciambelle da sposa
253   Ciambelle n'cotte	biscotteria, della	251	Ciambelle del barone
253   Ciambelle n'cotte	pasticceria e della	252	Ciambelle di magro di Sermoneta
254 Ciambelle salate 255 Ciambelline 256 Ciambelline 257 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 258 Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano 259 Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello') 260 Ciammella ellenese 261 Ciammella ellenese 262 Ciammello di Coro 263 Ciammello di Cretone 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticoile nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 279 Fristelli di riso		253	Ciambelle n'cotte
256 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 258 Ciambelline al vino nocciolate di Cori 259 Ciambellone di Sant'Angelo Romano 259 Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello') 260 Ciammello ellenese 261 Ciammello de Ciammello di Cammello' 262 Ciammelloco di Cretone 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso	Comettena	254	Ciambelle salate
257 Ciambellia al vino nocciolate di Cori 258 Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano 259 Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello') 260 Ciammella ellenese 261 Ciammella ellenese 262 Ciammellocco di Cretone 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		255	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)
258 Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano 259 Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello') 260 Ciammella ellenese 261 Ciammelle d'ova 262 Ciammellocco di Cretone 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		256	Ciambelline
259 Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello') 260 Ciammella ellenese 261 Ciammelle d'ova 262 Ciammelloco di Cretone 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 281 Frittelli di riso		257	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
260 Ciammella ellenese 261 Ciammelle d'ova 262 Ciammellocco di Cretone 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		258	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
261 Ciammellocco di Cretone 262 Ciammellone morolano 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		259	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
262 Ciammellocco di Cretone 263 Ciammellone morolano 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		260	Ciammella ellenese
263 Ciammellone morolano 264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso			
264 Ciammellono 265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		262	Ciammellocco di Cretone
265 Ciriola romana 266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		263	Ciammellone morolano
266 Crostate visciole di Sezze 267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		264	Ciammellono
267 Crostatino ripieno 268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		265	Ciriola romana
268 Crustoli de girgenti 269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		266	Crostate visciole di Sezze
269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		267	Crostatino ripieno
269 Cuzzi di Roviano 270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		268	Crustoli de girgenti
270 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 271 Dolce di patate 272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso			
272 Falia 273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filione sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		270	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
273 Fave dei morti 274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		271	Dolce di patate
274 Ferratelle 275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		272	Falia
275 Fettarelle 276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		273	Fave dei morti
276 Fetticciole nere e bianche 277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		274	Ferratelle
277 Fettuccine 278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		275	Fettarelle
278 Fiatoni o Fiaoni 279 Filone sciapo da 1 kg. 280 Frascarelli 281 Frittelli di riso		276	Fetticciole nere e bianche
<ul> <li>279 Filone sciapo da 1 kg.</li> <li>280 Frascarelli</li> <li>281 Frittelli di riso</li> </ul>		277	Fettuccine
280 Frascarelli 281 Frittelli di riso			
281 Frittelli di riso			
		280	Frascarelli
		281	Frittelli di riso
282 Frittelline di mele di Maenza	1	282	Frittelline di mele di Maenza



		REGIONE LAZIO
Tipologia	N°	Prodotto
	283	Frittellone di Civita Castellana
	284	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
		Gliu panettono di Maenza
		Gnocchetti di polenta
		Gnocchi de lu contadino
		Gnocchi di castagne
		Gnocchi ricci Gliu sangonato
		I recresciuti di Maenza
		Imbriachelle
		La Copeta
	294	Lacna stracciata di Norma
	295	Le Crespelle di Maenza
		Lu Cavalluccio e la Puccanella
		'Mbriachelle al mosto di Cori
		Maccaruni Gavignanesi
		Maccheroni Maccheroni a matassa
		Maccheroni con le noci di Vejano
		Maltagliati o Fregnacce
		Mostaccioli
		Mostarde ponzesi
		Murzelli
		Murzitti
	307	'Ndremmappi di Jenne
		Pacchiarotti
		Pagnottelle di salatuoro di Sezze
		Palombella
		Pane cafone
		Pane casareccio di Lariano Pane casareccio di Lugnola
		Pane casareccio di Lugriola  Pane casareccio di Montelibretti
Paste fresche e		Pane con le olive bianche e nere
prodotti della		Pane con le patate (con purea di patate)
panetteria, della		Pane di Canale Monterano
•	318	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
biscotteria, della		Pane di Veroli
pasticceria e della		Pane integrale al forno a legna
confetteria		Pangiallo Pangiallo
		Panicella di Sperlonga Panini all'olio
		Panpapato
		Panpepato Panpepato
		Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
		Pastarelle col cremore
	328	Paste di viscioli di Sezze
	329	Pezzetti (Sermoneta)
	330	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli
		sfrizzoli)
	331	Pizza a fiamma
		Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
		Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
		Pizza di Pasqua della Tuscia (doici o al formaggio)
		Pizza fritta
		Pizza grassa
		Pizza sucia
	330	
		Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	339 340	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti)
	339 340 341	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti) Pizzicotto (Pasta alimentare)
	339 340 341 342	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti) Pizzicotto (Pasta alimentare) Polentini
	339 340 341 342 343	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti) Pizzicotto (Pasta alimentare) Polentini Pupazza frascatana
	339 340 341 342 343 344	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti) Pizzicotto (Pasta alimentare) Polentini Pupazza frascatana Quaresimanli
	339 340 341 342 343 344 345	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti) Pizzicotto (Pasta alimentare) Polentini Pupazza frascatana Quaresimanli Ravioli con crema di castagne
	339 340 341 342 343 344 345 346	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti) Pizzicotto (Pasta alimentare) Polentini Pupazza frascatana Quaresimanli Ravioli con crema di castagne Ravioli di patate
	339 340 341 342 343 344 345 346 347	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti) Pizzicotto (Pasta alimentare) Polentini Pupazza frascatana Quaresimanli Ravioli con crema di castagne Raviolo di San Pancrazio
	339 340 341 342 343 344 345 346 347 348	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti) Pizzicotto (Pasta alimentare) Polentini Pupazza frascatana Quaresimanli Ravioli con crema di castagne Ravioli di patate Raviolo di San Pancrazio Sagne
	339 340 341 342 343 344 345 346 347 348	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti) Pizzicotto (Pasta alimentare) Polentini Pupazza frascatana Quaresimanli Ravioli con crema di castagne Raviolo di San Pancrazio
	339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350	Pizza varata di Sant'Angelo Romano Pizzicotti (Biscotti) Pizzicotto (Pasta alimentare) Polentini Pupazza frascatana Quaresimanli Ravioli con crema di castagne Ravioli di patate Raviolo di San Pancrazio Sagne Salame del re









		REGIONE LAZIO
Tipologia	N°	Prodotto
, ,	353	Serpette
		Serpette di Sermoneta
		Serpette di Monte Porzio Catone
	356	Sfusellati
	357	Spaccaregli di Sezze
		Spumette
		Strozzapreti
		Struffoli di Sezze e Lenola
		Subjachini
		Susamelli
		Tagliatelle di castagne
		Taralli
Paste fresche e		Tersitti de Girgenti
		Terzetti
prodotti della		Tiella di Gaeta
panetteria, della		Tisichelle viterbesi
biscotteria, della		Torroncino di Alvito
·		Torta di ricotta di Sermoneta
pasticceria e della		Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
confetteria		Torta pasqualina
comettena		Torteri di Lenola
		Tortolo di Pasqua
		Tortolo di Fasqua Tortolo di Sezze
		Tosa di Pasqua
		Tozzetti (di Viterbo)
		Tozzetti (di viterbo) Tozzetti di pasta frolla
		Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
		Turchetti
		Tusichelle
		Uova stregate
		Zaoiardi di Anagni
		Zippole
		Abbuticchio
		Carciofo alla matticella di Velletri
		Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
Prodotti della		Cavatello vitorchianese con il illocchietto servatico Ceciarello di Vejano
		Frascategli ciociari
gastronomia		Pane ammollo
		Padellaccia Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
	J9∠	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
	300	Alici marinato
		Alici marinate
Preparazioni di pesci	394	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
Preparazioni di pesci,	394 395	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta* Anguilla del lago di Bolsena
molluschi e crostacei e	394 395 396	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta* Anguilla del lago di Bolsena Calamita del lago di Fondi
molluschi e crostacei e tecniche particolari di	394 395 396 397	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta* Anguilla del lago di Bolsena Calamita del lago di Fondi Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
molluschi e crostacei e	394 395 396 397 398	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta* Anguilla del lago di Bolsena Calamita del lago di Fondi Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano) Lattarino del lago di Bracciano
molluschi e crostacei e tecniche particolari di	394 395 396 397 398 399	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta* Anguilla del lago di Bolsena Calamita del lago di Fondi Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano) Lattarino del lago di Bracciano Tellina del litorale romano
molluschi e crostacei e tecniche particolari di	394 395 396 397 398 399 400	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta* Anguilla del lago di Bolsena Calamita del lago di Fondi Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano) Lattarino del lago di Bracciano Tellina del litorale romano Trota reatina
molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	394 395 396 397 398 399 400 401	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*  Anguilla del lago di Bolsena  Calamita del lago di Fondi  Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)  Lattarino del lago di Bracciano  Tellina del litorale romano  Trota reatina  Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
molluschi e crostacei e tecniche particolari di	394 395 396 397 398 399 400 401 402	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*  Anguilla del lago di Bolsena  Calamita del lago di Fondi  Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)  Lattarino del lago di Bracciano  Tellina del litorale romano  Trota reatina  Burrell' (Scamorza con burro all'interno)  Fiordilatte
molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi Prodotti di origine	394 395 396 397 398 399 400 401 402 403	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*  Anguilla del lago di Bolsena  Calamita del lago di Fondi  Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)  Lattarino del lago di Bracciano  Tellina del litorale romano  Trota reatina  Burrell' (Scamorza con burro all'interno)  Fiordilatte  Miele del Monte Rufeno
molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi Prodotti di origine animale (miele,	394 395 396 397 398 399 400 401 402 403	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*  Anguilla del lago di Bolsena  Calamita del lago di Fondi  Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)  Lattarino del lago di Bracciano  Tellina del litorale romano  Trota reatina  Burrell' (Scamorza con burro all'interno)  Fiordilatte  Miele del Monte Rufeno  Miele di Santoreggia
molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi  Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero	394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*  Anguilla del lago di Bolsena  Calamita del lago di Fondi  Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)  Lattarino del lago di Bracciano  Tellina del litorale romano  Trota reatina  Burrell' (Scamorza con burro all'interno)  Fiordilatte  Miele del Monte Rufeno  Miele di Santoreggia  Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi  Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero	394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*  Anguilla del lago di Bolsena  Calamita del lago di Fondi  Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)  Lattarino del lago di Bracciano  Tellina del litorale romano  Trota reatina  Burrell' (Scamorza con burro all'interno)  Fiordilatte  Miele del Monte Rufeno  Miele di Santoreggia  Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina  Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi  Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo	394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*  Anguilla del lago di Bolsena  Calamita del lago di Fondi  Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)  Lattarino del lago di Bracciano  Tellina del litorale romano  Trota reatina  Burrell' (Scamorza con burro all'interno)  Fiordilatte  Miele del Monte Rufeno  Miele di Santoreggia  Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina  Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*  Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi  Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero	394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*  Anguilla del lago di Bolsena  Calamita del lago di Fondi  Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)  Lattarino del lago di Bracciano  Tellina del litorale romano  Trota reatina  Burrell' (Scamorza con burro all'interno)  Fiordilatte  Miele del Monte Rufeno  Miele di Santoreggia  Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina  Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

Tinologic	A/O	REGIONE LIGURIA
Tipologia	<b>N°</b>	Prodotto Aceto di mele
	2	Amaretto
Bevande analcoliche.	3	Amaro
•	4	Distillato di prugna
distillati e liquori	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
Birre	8	Birra di Savignone
	9	Comune argentata ligure, Comune argentata
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata
	11	Сорра
	12	Frizze (Grive)
	13 14	Gambetto di maiale, Gambetto Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)
	15	Mostardella
	16	Pancetta
	17	Paté di lardo
	18	Pecora brigasca
	19	Prosciutta
Carni (e frattaglie)	20	Prosciutto cotto
fresche e loro	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)
	22	Salame cotto Salame crudo
preparazione	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
	25	Salsiccia
	26	Salsiccia di Brugnato
	27	Salsiccia di Ceriana, Slasiccia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31 32	Stecchi Testa in cassetta (Soppressata)
	33	Tomaselle
	34	Vacca cabannina
	35	Zeraria (Zraria)
	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
Condimenti	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50 51	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina) Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
		Formaggetta (savollese, di Stella, della Valle Stala) Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vàise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle
	52	Stura, della Val di Vara
Eormossi	53	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
Formaggi		Giuncata (Zuncà, Giuncà)
	55	Mozzarella di Brugnato
	56	Pecorino di malga
	57 58	Prescinseua (Quagliata) Robiola (della Val Bormida)
	58 59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
Grassi (burro,	63	Butiru (Bitiru, Burro)
margarina, oli)	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
margamia, on	65 66	Olio extravergine di oliva Arnasca Aglio bianco (di Vessalico)
Prodotti vegetali allo	67	Albicocca tigrato, Miscimìn tigrato
stato naturale o	68	Albicocca valleggia
trasformati		
แลงเบกกลแ	69	Arancio pernambucco (Portugallo)
	70	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	71	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	72	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	73	Carciofo spinoso di Pompeiana
	74	Carota di Albenga
	75 76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana Castagna secca
	78	Cavolo broccolo (Lavagnino)
		Cavolo gaggetta
	79	

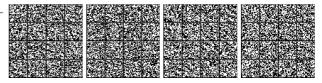








	REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto	
	81	Ciliegia di Castelbianco	
	82	ciliegio durone sarzanese	
	83 84	Cipolla di Pignone	
		Cipolla rossa (genovese, di Zerli) Confettura di acacia, Confettura di robinia	
		Confettura di frutti di bosco	
	87	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta	
	88	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose	
	89	Fagiolana di Torza	
		Fagioli bianchi	
	91	Fagiolo borlotto di Mangia	
		Fagiolo cannellino dall'occhio rosso  Fagiolo cannellino della Val di Vara	
		Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerín)	
		Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)	
		Fagiolo gianetto	
	97	Fagiolo lupinaro	
		Fagiolo rampicante basso di Pignone	
		Farina di castagne	
		Fichi figalini neri Fichi rondette	
		Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)	
<b>5</b>		Fungo porcino secco	
Prodotti vegetali allo		Fungo porcino spontaneo	
stato naturale o		Granturco dall'asciutto, Granun	
trasformati		Melanzana tonda (genovese)	
trasionnati		Melo belfiore	
		Melo beverino	
		Melo bianchetta Melo carla	
		Melo musona	
		Melo pipin	
		Melo rugginin	
		Melo stolla	
	115	Nocciolo bianchetta	
		Nocciolo codina	
		Nocciolo dall'orto	
		Nocciolo del rosso Nocciolo longhera	
		Nocciolo menoia	
		Nocciolo noscella	
	122	Nocciolo ronchetta	
		Nocciolo savreghetta	
		Nocciolo tapparona	
		Nocciolo trietta	
		Olivo Colombaia	
		Olivo Lavagnina Olivo Mortina	
		Olivo Pignola	
		Olivo Razzola	
		Olivo Rossese	
		Olivo Taggiasca	
		Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta	
		Patata cannellina nera, Cannellina	
		Patata di Pignone Patata morella, Muella, Muellin-a	
		Patata morena, Muena, Muena, Muenin-a Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di	
	137	Rovegno, di Torriglia	
		Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masún, Franseize, Franseize de servàesa	
	139	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a	
		Patata salamina, Calice al cornoviglio	
		Pesco birindella	
		Pisello (di Lavagna) Pisello nero di l'Ago	
		Pomodoro cuore di bue	
		Radice (di chiavari)	
		Rape	
		Rape di Nasino	
		Rose da sciroppo	
	149	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola	



REGIONE LIGURIA		
Tipologia	Ν°	Prodotto
	150	Sciroppo di rose
Prodotti vegetali allo		Sciroppo di viole
stato naturale o	152 153	Scorzonera Susine "balle d'ase"
	153	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
trasformati	155	
		Susino massina
		Tartufo
	158	Violetta di Villanova di Albenga
	159	Vitigno barbarossa
		Vitigno crovin
	161	Ü ÜÜ
		Vitigno scimiscià
		Zucca di Rocchetta Cengio Zucchino alberello di Sarzana
		Zucchino genovese
		Zucchino trombetta
		Amaretti di Sassello
	168	Amaretto di Gavenola
	169	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
		Baci della Riviera (Baci di Alassio)
		Barbagiuai
		Biscette  Piscetti del Lagaccia
		Biscotti del Lagaccio Biscotti di semola di Gavenola
		Biscotto di Taggia
		Buccellato
		Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	178	Canestrelli di Avosso
	179	Canestrelli di castagne
		Canestrello di Brugnato
		Canestrello di Taggia
	182	Castagnole
		Cavagnetto di Brugnato
Paste fresche e	184 185	Chinotto candito (di Savona)  Ciappe
	186	Corsetti avvantaggiati
prodotti della	187	Corsetti del Levante Ligure
panetteria, della	188	Corsetti della Val Polcevera
biscotteria, della	189	Cubàite
	190	Farinata (ligure, di ceci)
pasticceria e della		Farinata (savonese, bianca)
confetteria		Focaccia
		Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
		Frittelle della Val Bormida
		Gattafin
	197	Gobelletti
		Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
		Michetta
	200	Millesimini
	201	Ossa dei morti
		Pan dei morti
		Pandolce (genovese)
		Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
		Pane casereccio (della Val Bormida) Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
		Pane di Patate di Pignone (Pan de patate)
		Pane d'orzo
		Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)
		Panèra
		Panettone con farina di castagne
		Pansarola
		Pasta sciancà
		Pinolata  Panarà
		Poncrè Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
		Quaresimali
		Ravioli di patate rosse
		Raviolo alle erbette
		Raviolo ligure
	220	
		Raviolo magro
Paste fresche e	221 222	Rotelle
Paste fresche e	221 222 223	Rotelle Schiumette
Paste fresche e prodotti della	221 222 223 224	Rotelle Schiumette Ssciuette
	221 222 223 224 225	Rotelle Schiumette Ssciuette Spungata
prodotti della panetteria, della	221 222 223 224 225 226	Rotelle Schiumette Ssciuette Spungata Strozzagatti
prodotti della panetteria, della biscotteria, della	221 222 223 224 225 226 227	Rotelle Schiumette Ssciuette Spungata Strozzagatti Taggioen
prodotti della panetteria, della	221 222 223 224 225 226	Rotelle Schiumette Ssciuette Spungata Strozzagatti



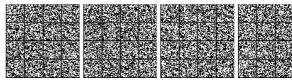






	REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto	
•	231	Torta crescente	
	232	Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)	
	233	Torta di nocciole	
	234	Torta di riso dolce	
		Torta di Torriglia	
	236	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan	
		Torta panarello (Panarella)	
		Torta sacripantina	
		Torta scema	
		Torta stroscia	
		Trofie	
		Baciocca	
		Bagnùn d'acciughe	
		Brandaculun	
		Cappon magro	
		Capponata	
		Carne sotto il testo	
		Castagnaccio	
		Cima alla genovese	
		Ciuppìn	
		Condigion	
		Coniglio	
		Farinata di zucca	
		Fazzino	
		Focaccia verde	
		Focaccine di mais	
		Fràndura Frittelle di baccalà	
Prodotti della		Gran pistau Lattughe ripiene	
		Lisoni	
gastronomia		Lumache	
		Mess-ciua	
		Micotti	
		Pan martin	
		Panella	
		Panissa	
		Pissalandrea	
		Polenta bianca	
		Preboggion	
		Sbira	
		Scarpazza	
		Scherpada	
		Sgabei	
		Stirpada	
		Stoccafisso	
	277	Testaroli	
	278	Torta di riso	
	279	Torta di riso e porri	
5	280	Torta di zucca	
Prodotti della	281	Torta pasqualina	
gastronomia	282	Ventre	
		Zuppa di muscoli	
	284	Acciuga, Acciuga di Monterosso	
Preparazioni di pesci,		Cicierello di Noli	
molluschi e crostacei e	286	Gamberetti	
tecniche particolari di		Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)	
		Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)	
allevamento degli stessi	289	Tonnidi del Golfo Paradiso	
		Zerlo di Noli	
Prodotti di origine animale	291	Latte Fresco della Valle Stura	
(miele, prodotti lattiero	292	Latte fresco di Marinella	
caseari di vario tipo escluso	293	Miele della Liguria	
il burro)	294	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)	

		REGIONE LOMBARDIA
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati	1	Grappa riserva personale
e liquori		
Birre	3	Birra della Valganna
	4	Agnello di razza Brianzola Bastardei
	5	Borzat
	6	Bresaola affumicata
	7 8	Bresaola di cavallo Cacciatori d'oca
	9	Capretto da latte pesante
	10	Carne secca
	11	Ciccioli
	12	Ciccioli d'oca Ciccioli mantovani
	14	Cotechino bianco
	15	Cotechino cremonese vaniglia
	16	Cotechino della bergamasca
	17 18	Cotechino pavese Cuz
	19	Durelli d'oca
	20	Fegato d'oca grasso
	21	Grasso d'oca
	22	Greppole luganega
	24	Luganega di cavallo
	25	Lughenia da passola
	26	Mortadella di fegato al vin brulè
	27 28	Pancetta con filetto Pancetta della bergamasca
	29	Pancetta pavese
	30	Patè di fegato d'oca
	31	Petto d'oca stagionato
	32	Pisto Pollo brianzolo
	34	Prosciuttini della Valtellina
Carni (e frattaglie)	35	Prosciuttini della Valtellina al pepe
fresche e loro	36	Prosciuttino d'oca stagionato
preparazione	37 38	Prosciutto cotto Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
proparazione	39	Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
	40	Prosciutto mantovano
	41	Quartini d'oca sotto grasso
	42	Salam casalin Salame con lingua
	44	Salame crudo del basso Pavese
	45	Salame da cuocere
	46	Salame della bergamasca
	47 48	Salame di Filzetta Salame di Montisola
	49	Salame di testa
	50	Salame d'oca crudo
	51	Salame d'oca ecumenico
	52 53	Salame mantovano Salame Milano
	54	Salame nostrano di Stradella
	55	Salame pancettato
	56	Salame sotto grasso
	57 58	Salamelle di Mantova Salamina mista
	59	Salamini di capra
	60	Salamini di cavallo
	61	Salamini di cervo
	62 63	Salamini magri o maritati Salsiccia di castrato ovino
	64	Sanguinaccio o Marzapane
	65	Slinzega bovina
	66	Slinzega di cavallo
	67 68	Soppressata bresciana Verzini
	69	Violino
	70	Violino di capra
	71	Agrì di valtorta
Formaggi	72 73	Bagoss Bernardo
ronnaggi	74	Branzi
		-



REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
. ipologia		Cadolet di capra
		Caprino a coagulazione lattica
	77	Caprino a coagulazione presamica
	78	Caprino vaccino
		Casatta di Corteno Golgi
		Casolet
		Casoretta
	82	Crescenza
	83	Fatuli'
	84	Fiorone della Valsassina
	85	Fiurì o Fiurit
	86	Fontal
	87	Formaggella della Val Brembana
		Formaggella della Val Camonica
	89	Formaggella della Val di Scalve
	90	Formaggella della Val Sabbia
		Formaggella della Val Seriana
	92	Formaggella della Val Trompia
		Formaggella di Menconico
		Formaggella Tremosine
		Formaggio d'Alpe grasso
		Formaggio d'Alpe misto
		Formaggio d'Alpe semigrasso
		Formaggio Val Seriana
		Formai de Livign
		Frumagit di Curiglia
		Furmag de Segia
		Garda Tremosine
		Granone lodigiano
Formaggi		Italico
r ormaggr		Lattecrudo di Tremosine
		Latteria
		Magnoca
		Magro
		Magro di Latteria
		Magro di Piatta
		Mascherpa d'Alpe
		Matusc
		Motelì
		Nisso
		Nostrano grasso
		Nostrano semigrasso
		Panerone
		Robiola bresciana
		Robiola della Valsassina
		Rosa camuna
		Semuda
		Sta'el
		Stracchino bronzone
		Stracchino della Valsassina
		Stracchino orobico
		Stracchino tipico
		Strachet
		Tombea
		Torta orobica
		Valtellina scimudin
		Zincarlin
	132	Zincarlin de Vares
Grassi (burro, margarina, oli)		Burro
orassi (burro, maryanna, oll)		Burro di montagna
Dradatti va satali alla		Amarene d'Uschione
	136	Asparago di Cilavegna
Prodotti vegetali allo		Asparago di Mezzago
stato naturale o		Castagne secche
trasformati		Cipolla di Brunate
แลงเบเทลแ		Cipolla di Sermide
		Cipolla dorata di Voghera
		Cipolla rossa
		Conserva senapata
		Cotognata
Prodotti vegetali allo		Fagiolo borlotto di Gambolò
		Farina di grano saraceno
stato naturale o		Farina per polenta della bergamasca
trasformati		Marroni di Santa Croce
		Mostarda di Cremona
1	173	processes a Otomone









REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
,	150	Mostarda di Mantova
		Patata bianca di Oreno
		Patata comasca bianca
		Patate di Campodolcino
		Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
Dradatti vasatali alla		Pisello di Miradolo Terme Radici di Soncino
Prodotti vegetali allo		Riso
stato naturale o		Rosmarino di Montevecchia
trasformati		Salvia di Montevecchia
	160	Sugolo
		Tartufo
		Tartufo nero
		Zucca mantovana
		Amaretti di Gallarate
		Anello di Monaco
		Baci del signore Baci di Cremona
		Bertù Bertù
		Bisciola
		Biscotin de Prost
		Brasadella (dolce)
		Braschin
		Brutti e buoni
		Bunbunenn
		Buscel di fich
		Bussolano Bussolano di Conscient
		Bussolano di Soresina
		Carcent Carcent
		Casoncelli della bergamasca
		Castagnaccio
		Caviadini
		Croccante
Dooto francho o	184	Cupeta
Paste fresche e		Dolce Varese
prodotti della		Focaccia di Gordona
panetteria, della		Frittella
biscotteria, della		Gnocchi di zucca Graffioni
pasticceria e della	190	Grissini dolci
•		Marubini
confetteria		Masigott
		Meascia dolce o salata
		Miccone
		Nocciolini
		Pan da cool
		Pan di segale
		Pan meino
		Pane comune Pane di pasta dura
		Pane di riso
		Pane di San Siro
		Pane giallo
	204	Pane mistura
		Panettone di Milano
		Panun
		Pazientini
		Pesce d'aprile
		Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
		Polenta e uccelli dolce Resta
		Ricciolino
		Sbrisolona
		Scarpinocc
		Schiacciatina
Dooto francha a		Spongarda di Crema
Paste fresche e	217	Tirot
prodotti della		Torrone di Cremona
panetteria, della		Torta bertolina
biscotteria, della		Torta del Donizetti
		Torta del paradiso
pasticceria e della		Torta di fioretto Torta di grano saraceno
confetteria		Torta di latte
		1. 4.14. 4. 14.14









REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	225	Torta di mandorle
	226	Torta di S. Biagio
	227	Torta di tagliatelle
Paste fresche e	228	Torta mantovana
	229	Torta sbrisolona
prodotti della	230	Tortelli cremaschi
panetteria, della	231	Tortelli di zucca
l .	232	Tortello amaro di Castel Goffredo
biscotteria, della	233	Tortionata
pasticceria e della	234	Treccia d'oro di Crema
confetteria	235	Turtel sguasarot
001110110110	236	Ufela
D	237	Luccio in bianco alla rivaltese
Prodotti della	238	Luccio in salsa alla rivaltese
gastronomia	239	Taroz
<u> </u>	240	Zuppa alla pavese
Preparazioni di pesci,	241	Alborelle essiccate in salamoia
molluschi e crostacei e	242	Coregone
tecniche particolari di	243	Missoltino
allevamento degli stessi	244	Pigo
Prodotti di origine animale	245	Mascarpin de la calza
(miele, prodotti lattiero caseari	246	Mascarpone artigianale
di vario tipo escluso il burro)	247	Miele
ar vario apo coolado li barro)	248	Ricotta artigianale

	REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto	
	1	Liquore al cumino	
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano	
Bevande analcoliche,	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero	
distillati e liquori	5	Sapa Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot	
	6	Vino di visciole	
	7	Visner	
	8	Barbaglia - Goletta	
	9	Budellino di agnello o capretto crudo	
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale	
	11	Carne del cavallo del Catria	
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana	
	13	Carne di pecora Sopravvissana	
	14 15	Ciarimbolo – Ciaringolo - Buzzicco – Ciambudeo	
	16	Ciccoli – Ciccioli – Sgrisciuli Coppa di testa – Tortella	
	17	Fegatelli	
	18	Galantina	
	19	Gallo ruspante	
	20	Lardo del Montefeltro	
Carni (e frattaglie)	21	Lonza – Capocollo – Scalmarita	
fresche e loro	22	Lonzino – Capolombo	
	23	Mazzafegato – Salsiccia matta	
preparazione	24	Miaccio – Miaggio – Migliaccio	
	25	Pancetta arrotolata	
	26 27	Porchetta  Procedutto accompliazato del Montefeltro	
	28	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro Prosciutto delle Marche	
	29	Salame di Fabriano	
	30	Salame di Frattula	
	31	Salame di pecora	
	32	Salame di soprassato o soppressato	
	33	Salame lardellato	
	34	Salsiccia	
	35	Salsiccia di fegato	
	36	Spalletta	
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc–Dindo	
	38	Conserva di pomodori Pasta di tartufo bianco	
Condimenti	40	Salamora di Belvedere	
	41	Salsa di olive	
	42	Cacio in forma di limone	
	43	Caciotta	
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale	
	45	Caprino	
	46	Caprino al lattice di fico	
Formaggi	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"	
	48	Casecc	
	49 50	Pecorino Pecorino in botte	
		Raviggiolo	
	52	Slattato	
	53	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina	
	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola	
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone	
Grassi (burro, margarina,	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano	
oli)	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia	
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola	
	59 60	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo Bacche di biancospino in sciroppo	
	61	Carciofo monteluponese o scarciofeno	
	62	Carciofo violetto precoce di Jesi	
	63	Cavolfiore "precoce di Jesi"	
	64	Cavolfiore "tardivo di Fano"	
	65	Cicerchia	
Prodotti vegetali allo	66	Cipolla di Suasa	
•	67	Composta di Castagne	
stato naturale o	68	Cotognata	
trasformati	69	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia	
	70 71	Farro "triticum dicoccum"  Germogli di pungitopo sott'olio	
	72	IGermodi di tamaro sottolio	
	72 73	Germogli di tamaro sott'olio Germogli di vitalba sott'olio	
		Germogli di tamaro sott'olio Germogli di vitalba sott'olio Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata	









Tipologia   N°   Ammonia sciroppali   Tipologia   76   Lamponia sciroppali   Tipologia   76   Lamponia sciroppali   Tipologia   78   Marmellata di bacche di resa canima   Tipologia   79   Marmellata di fichi della signora   Marmellata di mostio emela mostarda   Marmellata di mostio emera estimata   Marmellata di mostio emela mostica estimata   Marmellata di mostio emera estimata   Marmellata di mostio emera e		REGIONE MARCHE			
77   Marmellate of Lodogne or addict di ciona	Tipologia	N°	Prodotto		
78   Marmellata di cotogne e radici di cicoria	, 5	76	Lamponi sciroppati		
Marmellata di more		77	Marmellata di bacche di rosa canina		
80 Marmellata di morte ente - mostarda 81 Marmellata di pomodori verdi 82 Marmellata di pomodori verdi 83 Marono dei Montefeltro 84 Marono di Acquasanta l'Ereme 85 Marono di Roccaflavione 86 Mela rosa - Planella - Rosetta - Durella - Appietta 87 Mela rozza 88 Misto di fine stagione 89 Jiven ente maninate - Olive nere strinate 90 Orzo mondo tostato masionato 91 Peacuces di Coffuruano 92 Pera Angelica 93 Roveja - Rubbjilo - Corbello 94 Tartifo piano (Tuber magnatum pico) 95 Tartifo piano (Tuber magnatum pico) 96 Tartifo piano (Tuber magnatum pico) 97 Tartifo nero pregiano (Tuber melanosporum vitt.) 98 Viscolotta 99 Viscolote a sestivo (Tuber assitivor vitt.) 99 Viscolo e amarene di Caritiano 100 Viscolo e sostivo (Tuber assitivor vitt.) 90 Viscolo e sostivo (Tuber assitivor vitt.) 91 Viscolo e sostivo (Tuber assitivor vitt.) 92 Viscolote di mosto 102 Anicetti 103 Biscotti di mosto 104 Biscotti di mosto 105 Bosterago 106 Calcione di Treita 107 Calcioni di fave fritti 108 Castagnolo (Sastagnoli 109 Castagnoli 109 Castagnoli 109 Castagnoli 109 Castagnoli 109 Castagnoli 100 Caritori di Partifo di Cortichi 110 Cambella flastica o Anicini 111 Cambella flastica o Anicini 112 Cambella flastica o Anicini 113 Cambella flastica o Anicini 114 Cresci da tota cerere - Torta coi ovi 115 Ceresci la tota cerere - Torta coi ovi 116 Cresci alcota cerere - Torta coi ovi 117 Cresci da tota cerere - Torta coi ovi 118 Dena el eleviazioni de Crescia figita - Lu Rocciu 119 Crescia sotto a cerere - Torta coi ovi 110 Crescia da cerere - Torta coi ovi 111 Criscia di Sastagnoli 112 Crescia da lorone 113 Para el eleviazioni de Crescia figita - Lu Rocciu 114 Pistenga 115 Parza di Pasqua al formaggio 116 Para el evitazioni de Crescia figita - Lu Rocciu 117 Crescia di Stagnoli de Pasqua al formaggio 118 Martifica de Pasqua al formaggio 119 Para coi di Pasqua al formaggio 110 Para nociato di Pasqua al formaggio 1110 Crescia di Pasqua al formaggio 1111 Torta dei fichi - Panetto di fichi		78	Marmellata di cotogne e radici di cicoria		
Marmeliata di mosto e mele - mostarda			v v		
82 Marrone de Monteletro 84 Marrone de Monteletro 85 Marrone de Rocusanata Terme 86 Marrone de Rocusanata Terme 87 Mela roza - 88 Marrone de Rocusanata Terme 88 Marrone de Rocusanata Terme 89 Mela roza - 89 Mela roza - 80 Mela roza					
83   Marrone da Montefeitro					
84 Marone di Acquasanta l'Emme 85 Marone di Roccafiuvione 86 Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta 87 Mela roza - Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta 88 Misto di fine stagione 89 Oive nere maninate - Oive nere strinate 90 Oizo mondo tostato macinato 91 Pera - Angelica 93 Roveja - Rubiglio - Corbelio 94 Taccole 95 Tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum pico</i> ) 96 Tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum vitt.</i> ) o Scorzone 97 Tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum vitt.</i> ) o Scorzone 97 Tartufo nero preglato ( <i>Tuber malenasporum vitt.</i> ) 98 Visciole as marene di Cantiano 100 Visciole as cole di sole - Visciuli a lu sole 101 Visciole solici di mosto 102 Anicetti 103 Biscotti di mosto 104 Biscottini sciroppati - Biscutin' 105 Gastagnola (Castagnola) 106 Calcione di Treia 107 Calcioni di fave fritti 108 Castagnola (Castagnola) 109 Castagnola (Castagnola) 109 Castagnola - Castagnola 100 Castagnola - Ciantella 101 Caroella - Ciantella 102 Cambella Tantele o Anicini 103 Caroella - Ciantella 104 Cambella Tantele o Anicini 105 Caroello - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi 106 Caroello - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi 107 Crescia di stadociola o Crescia sa Ingranagg 118 Coccrolita il torrone 119 Crescia di stadociola o Crescia sa Ingranagg 119 Crescia di stadociola o Crescia sa Ingranagg 110 Crescia di stadociola o Crescia sa Ingranagg 111 Crescia di stadociola o Crescia sa Ingranagg 112 Crescia di stadociola o Crescia sa Ingranagg 113 Crescia di stadociola o Crescia sa Ingranagg 114 Crescia di stadociola o Crescia sa Ingranagg 115 Crescia di Salance - Anicini 116 Crescia di stadociola o Crescia sa Ingranagg 117 Crescia di Salance - Anicini 118 Crescia di Salance - Anicini 119 Crescia di Salance - Anicini 110 Crescia di Salance - Anicini 111 Crescia di Salance - Anicini 112 Crescia di Salance - Anicini 113 Pane a levitazione naturale 114 Crescia di Salance - Lorance di fico - Lorazetta di fico - Salane di fico 115 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 117 Quadrelli pelusi 118 Strape - Fiocco					
SS Marone di Roccaffuvione					
88			'		
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati  87 Mela rozza 88 Misto di fine stagione  88 Misto di fine stagione  90 Orzo mondo tostato macinato  91 Paccusce di Colmurano  92 Pera Angelica  93 Roveja - Rubiglio - Corbello  94 Taccole  95 Tartufo bianco (Tuber magnatum pico)  96 Tartufo nere estivo (Tuber melanosporum vitt.)  97 Viscioles ene estivo (Tuber melanosporum vitt.)  98 Visciolata  99 Visciolata  90 Visciole e amarene di Cantiano  100 Visciole esciote al sole - Visciuli a lu sole  101 Visciole sociote al sole - Visciuli a lu sole  102 Anicetti  103 Biscotti di mosto  106 Calcione di Trela  107 Calcioni di fave fritti  108 Castagnolo, Castagnoli  109 Castagnolo al farro  110 Cavalluci  111 Ciambella ell'ancie o Anicini  112 Ciambella ell'ancie o Anicini  114 Ciambellone  115 Cicerchiata  116 Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi  117 Crescia di stacciola o Crescia sa Ingranaggi  118 Crescia Giglia - Crescia foltata - Lu Rocciu  119 Crescia collista - Crescia foltata - Lu Rocciu  110 Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi  117 Crescia di stacciola o Crescia sa Ingranaggi  118 Crescia Giglia - Crescia foltata - Lu Rocciu  119 Crescia collista - Crescia foltata - Lu Rocciu  120 Cresciolina  121 Crostata al torrone  122 Crostati del Montefettro  123 Fave del morti  124 Fristingo - Fristingu - Frestinghe  139 Pane al id-Montefettro  130 Pan nocial  130 Pana e al ievitazione naturale  131 Pana e al ievitazione naturale  132 Pana el di Rosco di Pasqua al formaggio  133 Pana el Pasqua di Borgopace  134 Pizza con le noci  135 Rocciata - Erbata  136 Rocciata - Erbata  137 Capadrelli petusi  148 Suphetti - Sugnitti - Sougheti - Sapetti  149 Sugnitti - Sugnitti - Sougheti - Sapetti  140 Torrone di fichi - Panetto di fichi  141 Corrone  141 Carrone  142 Suphetti - Sugnitti - Sougheti - Sapetti  143 Tarconi - Tacon  144 Torrone di fichi - Panetto di fichi  145 Torrone di fichi - Panetto di fichi					
Station naturale o trasformati  station naturale o trasformati  trasformati  8					
	Prodotti vegetali allo				
### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	•				
91   Peaccucce di Colmurano   91   Peaccucce di Colmurano   92   Pera Arabiglio - Corbello   93   Roveja - Rubiglio - Corbello   94   Taccole   95   Tartufo nero restivo ( <i>Tuber magnatum pico</i> )   96   Tartufo nero pregiato ( <i>Tuber melanosporum vitt.</i> )   97   Tartufo nero pregiato ( <i>Tuber melanosporum vitt.</i> )   98   Visciolata   99   Visciolata   99   Visciolata   99   Visciolata   90   Visciolate e amarene di Cantiano   100   Visciola essicoate   101   Visciola essicoate   102   Anicetti   103   Biscotti di mosto   104   Biscotti di mosto   104   Biscotti di mosto   105   Bostrengo   106   Calcione di Treia   107   Calcioni di tave fritti   108   Castagnolo el Tarro   100   Castagnolo el Tarro   100   Castagnolo el Tarro   110   Cavallucci   111   Chichiripieno o Chichi   112   Ciambella frastagliata - Ciammella strozzosa   113   Ciambella frastagliata - Ciammella strozzosa   113   Ciambella frastagliata - Carcia la prusa   114   Ciambellone   115   Ciccercinata   116   Circescia - Circescia brusca - Spianata - Cacciannanzi   116   Circescia - Circescia brusca - Spianata - Cacciannanzi   117   Circescia fila stacciola o Crescia sa ingranagg   118   Circescia fogliata - Ciammella strozzosa   113   Ciambella al torrone   120   Cresciolina   121   Circescia del stacciola o Crescia sa ingranagg   122   Circescia del prusa al torrone   123   Fave del morti   124   Fristingo - Lonzenta di fico - Salame di fico - Marcochino   125   Fritela - Frista - Frista - Frista - Frista - Frista - Frista - Fri					
92 Pera Angelica 93 Roveja - Rubiglijo - Corbello 94 Raccole 95 Tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum pico</i> ) 96 Tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum vitt.</i> ) o Scorzone 97 Tartufo nero pregiato ( <i>Tuber melanosporum vitt.</i> ) 98 Viscioleia 99 Viscioleia 100 Visciole essiscate 101 Visciole essiscate 101 Visciole sotiole al sole - Visciulia lu sole 102 Anicetti 103 Biscotti in sortopati - Biscutin' 105 Bostrengo 106 Calcione di Treia 107 Calcioni di fave fritti 108 Castagnole, Castagnoli 109 Castagnole al farro 110 Cavallucci 111 Calmelleia alfancie o Anicini 112 Calmelleia alfancie o Anicini 113 Calmelleia alfancie o Anicini 114 Ciameleia alfancie o Anicini 115 Ciercchiata 116 Crescia e Grescia brusca – Spianata – Cacciannanzi 117 Crescia da fa stacciola o Crescia sa ingranagg 118 Crescia da Statocio a Crescia sa ingranagg 119 Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi 120 Crescialia al torrone 121 Crostalia al torrone 122 Crostoli del Montefeltro 123 Fave del morti 124 Fristingo – Fristingu – Frestinghe 125 Frittelle di polenta 126 Prissoria polenta 127 Fusca del a servizarione naturale 128 Ionza di floo – Lonzetta di floo – Salame di floo 130 Pan nociato 131 Pana a isvivazione naturale 132 Pane di Chiasema 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua al Borgopace 136 Pizza o Crescia di Pasqua 137 Pane al correccia di Pasqua 138 Roccata – Erbata 139 Scoccatiusi 140 Sepe	trastormati				
93   Roveja - Rubiglio - Corbello   94   Taccole   95   Tartufo bianco (**Tuber magnatum pico)   96   Tartufo neno restivo (**Tuber aestivom vint.) o Scorzone   97   Tartufo neno pregiato (**Tuber melanosporum vint.)   98   Viscioleta   99   Vi					
94 Taccole 95 Tartufo bianco (Tuber magnatum pico) 96 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum vitt.) o Scorzone 97 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.) 98 Viscolata 99 Viscolota 99 Viscolote esancene di Cantiano 100 Viscole esascate 101 Viscole esolote al sole - Visciuli a lu sole 102 Anicetti 103 Biscotti di mosto 104 Biscottini sciroppati - Biscutin' 105 Bostrengo 106 Cacione di Treia 107 Calcioni di fave fritti 108 Castagnole (Satagnoli) 109 Castagnole (Satagnoli) 109 Castagnole (Satagnoli) 100 Castagnole (Satagnoli) 110 Cavallucci 111 (Cinchiripieno o Chichi 112 (Ciambelle all'anice o Anicini 114 (Ciambelle all'anice o Anicini 115 (Cierchiata 116 Crescia of pilata - Crescia fopita - La Rocciu 117 (Crescia d'ila staccola o Crescia sa i'ngranagg 118 (Crescia of crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi 119 (Crescia dila staccola o Crescia sa i'ngranagg 119 (Crescia foliata - Crescia fopita - Lu Rocciu 110 (Crescia foliata - Crescia fopita - Lu Rocciu 1110 (Crescia dila staccola o Crescia sa i'ngranagg 1111 (Crescia della condita della panetteria, della pasticceria e della pasticceria e della pasticceria, della pasticceria, della pasticceria, della pasticceria e della pasticceria					
95 Tartufo bianco (Tuber magnatum pico) 96 Tartufo nero estivo (Tuber aestivum vitt.) o Scorzone 97 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.) 98 Viscoleta 99 Viscoleta e amarene di Cantiano 100 Viscole e sesiccate 101 Viscole sosicota al sole - Visciuli a lu sole 102 Anicetti 103 Biscotti di mosto 104 Biscotti di mosto 105 Bosterago 106 Calcione di Treia 107 Calcioni di fave fritti 108 Castagnole, Castagnoli 109 Castagnole affarro 110 (Cavelluco) 111 Cinichiripieno o Chichi 112 Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa 113 Ciembella frastagliata – Ciammella strozzosa 113 Ciembella frastagliata – Ciammella strozzosa 114 Ciambella frastagliata – Cacciannanzi 115 Cierchiata 116 Cirescia – Grescia brusca – Spianata – Cacciannanzi 117 Crescia dila staccola o Crescia sa îngranagg 118 Crescia fogliata – Crescia fogliat - Lu Rocciu 119 Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi 120 Cresciolina 121 Crostata al torrone 122 Crosto id el Montefeltro 123 Fave dei morti 124 Firstingo – Fristinghe 125 Frittelle di potenta 126 Prustenga 127 Funghetto di Offida 128 Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico 139 Pan nociato 139 Pan e al levitazione naturale 139 Pane di Pasqua di Serocafusi 140 Seppe 141 Sirappe – Ficicchetti 142 Sughetti – Sughtti - Sciugheti - Sapetti 143 Sirappe – Ficicchetti 144 Sirappe – Ficicchetti 145 Sirappe – Ficicchetti 146 Seppe 147 Sirappe – Ficicchetti 148 Sughetti - Sughtti - Sciugheti - Sapetti 149 Sirappe – Ficicchetti 140 Seppe					
99 Viscolate 90 Viscolate 100 Viscolate senicate 101 Viscolate solate Viscolatia a lu sola 102 Anicetti 103 Biscotti di mosto 106 Calciona di Treia 107 Calcioni di fave fritti 108 Castagnola di farro 109 Castagnola di farro 100 Castagnola di farro 110 Cavallucot 111 Cinchinipieno o Chichi 112 Clambella rastagliata – Ciarmella strozzosa 113 Clambella ell'arnice o Anicini 114 Ciambellone 115 Cicerciata 116 Crescia – Crescia foliata – Crescia foliata – Lu Rocciu 117 Crescia di di stacciola o Crescia sa îngranagg 118 Crescia foliata – Crescia foliata – Lu Rocciu 119 Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi 120 Cresciolina 121 Crostata al torrone 122 Crostato di Montefeltro 123 Fave dei morti 124 Firstingo – Fristingu – Frestinghe 125 Pintielle di polenta 126 Firstenga 127 Funghetto di Officia 128 Lonza di flos – Lonzion di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico 129 Maiorchino – Marocchino 130 Pan a a lieutazione naturale 131 Pane a lieutazione naturale 132 Pane a di Pasqua di Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata – Eriotal 139 Seroccafusi 140 Serpe 141 Sirappe – Fiocchetti 142 Sughetti – Sughitti – Sciugheti – Sapetti 143 Tarconi – Taconi 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi		95			
97 Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.) 98 Viscolota 99 Viscolote e amarene di Cantiano 100 Viscole e solote al solo - Visculi a lu sole 101 Viscole scolite al solo - Visculi a lu sole 102 Anicetti 103 Biscotti di mosto 104 Biscotti sicrioppati - Biscutin' 105 Bostrengo 106 Calcione di Treia 107 Calcioni di fave fritti 108 Castagnole, Castagnoli 109 Castagnole al farro 110 Cavallucci 111 Chichiripieno o Chichi 112 Ciambella frastagliata - Ciammella strozzosa 113 Ciambella ell'anice o Anicini 114 Ciambellone 115 Cicerchiata 116 Cirescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi 117 Crescia d'la stacciola o Crescia sa ingranagg 118 Crescia fogliata - Crescia foglata - Lu Rocciu 119 Crescia sotto la cenere - Torta col ovi 120 Cresciolina 121 Crostata al torrone 122 Crostoli del Montefettro 123 Fave del morti 124 Fristingo - Fristingu - Frestinghe 125 Frittelle di polenta 126 Frustenga 127 Funghetto di Offida 128 Lonza di fico - Lonzino di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico 130 Pan nociato 131 Pane a lievitazione naturale 132 Pane di Chiaserna 133 Pane di Pasqua ol Crescia di Pasqua 136 Pizza ol Pasqua ol Crescia di Pasqua 137 Quadrolino - Marocchino 138 Pizza di Pasqua ol Crescia di Pasqua 149 Seppe 141 Sirappe - Fiocchetti 143 Tarconi - Jacon 144 Torrone di fichi - Panetto di fichi					
98   Viscioleta					
100					
101		99	Visciole e amarene di Cantiano		
102		100	Visciole essiccate		
103   Biscotti di mosto   104   Biscottini sciroppati - Biscutini   105   Bostrengo   106   Calcione di Treia   107   Calcioni di fave fritti   108   Castagnole, Castagnoli   109   Castagnole, Castagnoli   100   Castagnole, Castagnoli   110   Cavallucci   111   Chichiripieno o Chichi   112   Ciambella frastagliata - Ciammella strozzosa   113   Ciambella frastagliata - Ciammella strozzosa   114   Cimbella frastagliata - Ciammella strozzosa   115   Cicerchiata   116   Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi   117   Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ingranagg   118   Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ingranagg   118   Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ingranagg   118   Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ingranagg   119   Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi   120   Cresciolia la torone   121   Crostata al torone   122   Crostoli del Montefeltro   123   Fave dei morti   124   Fristingu - Fristingu - Frestinghe   125   Frittelle di polenta   126   Frustenga   127   Funghetto di Offida   128   Lonza di fico - Lonzino di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico   130   Pan nociato   131   Pane a lievitazione naturale   132   Pane di Chiasema   133   Pane di Pasqua di Borgopace   136   Pizza di Pasqua di Borgopace   137   Quadrelli pelusi   138   Rocciata - Erbata   139   Scroccafusi   140   Serpe   141   Sfrapa - Fiocchetti   142   Sughetti - Sughitti - Sciughetti - Sapetti   143   Tacconi - Tacon   144   Torrone di fichi - Panetto di fichi   145   Torrone   144   Torro		101	Visciole sciolte al sole - Visciuli a lu sole		
104   Biscottini scrioppati - Biscutini					
105   Bostrengo   106   Calcione di Treia   107   Calcioni di fave fritti   108   Castagnole, Castagnoli   109   Castagnole, Castagnoli   109   Castagnole, Castagnoli   110   Cavallucci   111   Chichiripieno o Chichi   112   Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa   113   Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa   113   Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa   113   Ciambello e all'anice o Anicini   114   Ciambello e all'anice o Anicini   115   Cicerchiata   116   Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi   117   Crescia d'ila stacciola o Crescia sa ingranagg   118   Crescia fogiata - Crescia fogiata - Lu Rocciu   119   Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi   120   Cresciolina   121   Crostata al torrone   122   Crostoli del Montefettro   123   Fave dei morti   124   Fristingo – Fristingu – Frestinghe   125   Frittelle di polenta   126   Frittelle di polenta   127   Crustagna di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico   129   Maiorchino – Marocchino   130   Pan nociato   131   Pane al lievitazione naturale   132   Pane di Chiasema   133   Pane di Pasqua di Borgopace   135   Pizza din Pasqua di Borgopace   136   Pizza din Pasqua di Pasqua   140   Serpe   141   Strappe - Fiocchetti   142   Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti   143   Tarconi - Tacon   144   Torrone di fichi – Panetto di fichi   144   Torrone di fichi – Panetto di fichi   145   Torrone					
106					
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria della confetteria confetteria  Paste fresche i Prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria  confetteria  130 (Salcou, di dave fritti 100 (Castagnolo al farro 1110 (Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa 113 (Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa 113 (Ciambellone 115 (Cicerchiata 116 (Crescia e Arcescia brusca – Spianata – Cacciannanzi 117 (Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'Ingranagg 118 (Crescia Gigliata – Crescia fojata - Lu Rocciu 119 (Crescia otto la cenere – Torta coi ovi 120 (Cresciolina 121 (Crostoti del Montefeltro 122 (Crostoti del Montefeltro 123 (Fave del morti 124 (Fristingo – Fristingu – Frestinghe 125 (Frittelle di polenta 126 (Frustenga 127 (Fustenga 128 (Fustenga 129 (Malorchino – Marocchino 130 (Pan nociato 131 (Pane di Ichiasema 133 (Pane di Chiasema 134 (Pizza ocn lea noci 135 (Pizza ocn lea noci 136 (Pizza ocn lea noci 137 (Quadrelli pelusi 138 (Rocciata – Erbata 139 (Scroccafusi 140 (Serpe 141 (Srappe – Fiocchetti 142 (Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 144 (Tarcomi – Tornone di fichi – Panetto di fichi					
108					
109					
110   Cavallucci					
111   Chichiripieno o Chichi   112   Ciambelle all'anice o Anicini   114   Ciambelle all'anice o Anicini   114   Ciambellone   115   Cicerchiata   116   Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi   117   Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ngranagg   118   Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ngranagg   119   Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi   120   Cresciolina   121   Crostata al torrone   122   Crostoli del Montefeltro   123   Fave dei morti   124   Fristingo – Salame di fico – Salame di fi					
112   Ciambella frastagliata — Clammella strozzosa   113   Clambelle all'anice o Anicini   114   Ciambellone   115   Cierchiata   116   Crescia — Crescia brusca — Spianata — Cacciannanzi   117   Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg   118   Crescia fogliata - Crescia foglata - Lu Rocciu   119   Crescia stoti la cenere — Torta coi ovi   120   Cresciolina   121   Crostata al torrone   122   Crostoli del Montefeltro   123   Fave dei morti   124   Fristingo — Fristingu — Frestinghe   125   Friitelle di polenta   126   Frustenga   127   Funghetto di Offida   128   Lonza di fico — Lonzino di fico — Lonzetta di fico — Salame di fico   130   Pan nociato   131   Pane al ievitazione naturale   132   Pane di Chiasema   133   Pane di Pasqua di Borgopace   134   Pizza con le noci   135   Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua   136   Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio   137   Quadrelli pelusi   138   Rocciata — Erbata   139   Scroccafusi   140   Serpe   141   Sfrappe – Fiocchetti   142   Sughetti – Sughitti – Soligheti – Sapetti   143   Tacconi – Tacon   144   Torrone di fichi — Panetto di fichi   145   Torrone di fichi — Panetto di fichi   146   Torrone di fichi   147   148   148   Torrone di fichi — Panetto di fichi   149   140					
113 Ciambello all'anice o Anicini 114 Ciambellone 115 Cicerchiata 116 Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi 117 Crescia d'ila stacciola o Crescia sa i'ngranagg 118 Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu 119 Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi 120 Cresciolina 121 Crostata al torrone 122 Crostoli del Montefeltro 123 Fave dei morti 124 Fristingo - Fristingu - Frestinghe 125 Frittelle di polenta 126 Frustenga 127 Funghetto di Offida 128 Lonza di fico - Lonzino di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico 129 Maiorchino - Marocchino 130 Pan nociato 131 Pane al ievitazione naturale 132 Pane di Chiaserna 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza co rescia di Pasqua 136 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi - Panetto di fichi					
114 Ciambellone 115 Cicerchiata 116 Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi 117 Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg 118 Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu 119 Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi 120 Cresciolina 121 Crostata al torrone 122 Crostoli del Montefeltro 123 Fave dei morti 124 Fristingo - Fristingu - Frestinghe 125 Frittelle di polenta 126 Fristenga 127 Funghetto di Offida 128 Frustenga 129 Maiorchino - Marocchino 129 Maiorchino - Marocchino 120 Maiorchino - Marocchino 121 Pane al ievitazione naturale 122 Pane di Chiaserna 123 Pane di Drisserna 124 Pizza con le noci 125 Pizza di Pasqua di Borgopace 126 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 127 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi - Panetto di fichi			ÿ		
115 Cicerchiata 116 Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi 117 Crescia d'al stacciola o Crescia sa l'ngranagg 118 Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu 119 Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi 120 Cresciolina 121 Crostata al torrone 122 Crostoli del Montefeltro 123 Fave dei morti 124 Fristingo - Fristingu - Frestinghe 125 Frittelle di polenta 126 Frustenga 127 Funghetto di Offida 128 Lonza di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico 130 Pan nociato 131 Pane a lievitazione naturale 132 Pane di Chiasema 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza do ne noci 135 Pizza do Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pellusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi - Panetto di fichi					
116 Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi 117 Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg 118 Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu 119 Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi 120 Cresciolina 121 Crostata al torrone 122 Crostoli del Montefeltro 123 Fave dei morti 124 Fristingo - Fristingu - Frestinghe 125 Frittelle di polenta 126 Frustenga 127 Funghetto di Offida 128 Lonza di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico 129 Maiorchino - Marocchino 130 Pan nociato 131 Pane a lievitazione naturale 132 Pane di Pasqua ol Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza ol Pasqua ol Torscia di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi - Panetto di fichi					
117   Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg     118   Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu     119   Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi     120   Cresciolina     121   Crostata al torrone     122   Crostoli del Montefeltro     123   Fave dei morti     124   Fristingo - Fristingu - Frestinghe     125   Frittelle di polenta     126   Frustenga     127   Funghetto di Offida     128   Lonza di fico - Lonzino di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico     130   Pan nociato     131   Pane a lievitazione naturale     132   Pane di Pasqua di Borgopace     134   Pizza con le noci     135   Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua     136   Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio     137   Quadrelli pelusi     138   Rocciata - Eribata     139   Scroccafusi     140   Serpe     141   Sfrappe - Fiocchetti     143   Tacconi - Tacon     144   Torrone di fichi - Panetto di fichi					
118 Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu  119 Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi  120 Cresciolina  121 Crostata al torrone  122 Crostoli del Montefeltro  123 Fave dei morti  124 Fristingo - Fristingu - Frestinghe  125 Frittelle di polenta  126 Frustenga  127 Funghetto di Offida  128 Lonza di fico - Lonzino di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico  129 Maiorchino - Marocchino  130 Pan nociato  131 Pane a lievitazione naturale  132 Pane di Chiaserna  133 Pane di Pasqua di Borgopace  134 Pizza con le noci  135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua  136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio  137 Quadrelli pelusi  138 Rocciata - Erbata  139 Scroccafusi  140 Serpe  141 Sfrappe - Fiocchetti  142 Sughetti - Sughitti - Sapetti  143 Tacconi - Tacon  144 Torrone di fichi - Panetto di fichi			'		
### 119   Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi   120   Cresciolina   121   Crostata al torrone   122   Crostoli del Montefeltro   123   Fave dei morti   124   Fristingo – Fristingu – Frestinghe   125   Frittelle di polenta   126   Frustenga   127   Funghetto di Offida   128   Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico   129   Maiorchino – Marocchino   130   Pan nociato   131   Pane a lievitazione naturale   132   Pane di Chiaserna   133   Pane di Pasqua di Borgopace   134   Pizza con le noci   135   Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua   136   Pizza di Pasqua al formaggio   137   Quadrelli pelusi   138   Rocciata - Erbata   139   Scroccafusi   140   Serpe   141   Sfrappe - Fiocchetti   142   Sughetti - Sughetti - Sapetti   143   Tarconi - Tacon   144   Torrone di fichi – Panetto di fichi			0 00		
120   Cresciolina   121   Crostata al torrone   122   Crostoli del Montefeltro   123   Fave dei morti   124   Fristingo – Fristingu – Frestinghe   125   Frittelle di polenta   126   Frustenga   127   Frustenga   128   Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico   130   Pan nociato   131   Pane al lievitazione naturale   132   Pane di Chiaserna   133   Pane di Pasqua di Borgopace   134   Pizza con le noci   135   Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua   136   Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio   137   Quadrelli pelusi   138   Rocciata – Erbata   139   Scroccafusi   140   Serpe   141   Sfrappe – Fiocchetti   142   Sughetti – Sapetti   143   Tarconi – Tacon   144   Torrone di fichi – Panetto di fichi					
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  122   Fristingo – Fristingu – Frestinghe  125   Frittelle di polenta  126   Frustenga 127   Funghetto di Offida 128   Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico 129   Maiorchino – Marocchino 131   Pane a lievitazione naturale 132   Pane di Chiaserna 133   Pane di Pasqua di Borgopace 134   Pizza con le noci 135   Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136   Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 137   Quadrelli pelusi 138   Rocciata - Erbata 139   Scroccafusi 140   Serpe 141   Sfrappe - Fiocchetti 142   Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143   Tacconi - Tacon 144   Torrone di fichi - Panetto di fichi					
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  124 Fristingo – Fristingu – Frestinghe  125 Frittelle di polenta  126 Frustenga  127 Funghetto di Offida  128 Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico  129 Maiorchino – Marocchino  130 Pan nociato  131 Pane a lievitazione naturale  132 Pane di Chiaserna  133 Pane di Pasqua di Borgopace  134 Pizza con le noci  135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua  136 Pizza o Crescia di Pasqua  137 Quadrelli pelusi  138 Rocciata - Erbata  139 Scroccafusi  140 Serpe  141 Sfrappe - Fiocchetti  142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti  143 Tacconi - Tacon  144 Torrone di fichi – Panetto di fichi		121	Crostata al torrone		
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  124 Fristingo – Fristingu – Frestinghe  125 Frittelle di polenta  126 Frustenga 127 Funghetto di Offida 128 Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico 129 Maiorchino – Marocchino 130 Pan nociato 131 Pane a lievitazione naturale 132 Pane di Chiaserna 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi		122	Crostoli del Montefeltro		
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria  125 Frittelle di polenta  126 Frustenga 127 Funghetto di Offida 128 Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico 129 Maiorchino – Marocchino 130 Pan nociato 131 Pane a lievitazione naturale 132 Pane di Chiaserna 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi		123	Fave dei morti		
biscotteria, della pasticceria e della confetteria  126 Frustenga 127 Funghetto di Offida 128 Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico 129 Maiorchino – Marocchino 130 Pan nociato 131 Pane a lievitazione naturale 132 Pane di Chiaserna 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi	Paste fresche e prodotti				
biscotteria, della pasticceria e della confetteria  126 Frustenga 127 Funghetto di Offida 128 Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico 129 Maiorchino – Marocchino 130 Pan nociato 131 Pane a lievitazione naturale 132 Pane di Chiaserna 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi	della panetteria, della				
pasticceria e della confetteria  127 Funghetto di Offida 128 Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico 129 Maiorchino – Marocchino 130 Pan nociato 131 Pane a lievitazione naturale 132 Pane di Chiaserna 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136 Pizza o Crescia di Pasqua 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi	-				
Confetteria  129 Maiorchino - Marocchino  130 Pan nociato  131 Pane a lievitazione naturale  132 Pane di Chiaserna  133 Pane di Pasqua di Borgopace  134 Pizza con le noci  135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua  136 Pizza o Crescia di Pasqua  137 Quadrelli pelusi  138 Rocciata - Erbata  139 Scroccafusi  140 Serpe  141 Sfrappe - Fiocchetti  142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti  143 Tacconi - Tacon  144 Torrone di fichi - Panetto di fichi	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
130 Pan nociato 131 Pane a lievitazione naturale 132 Pane di Chiaserna 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136 Pizza o Crescia di Pasqua 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi	'				
131 Pane a lievitazione naturale 132 Pane di Chiaserna 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi	comellena				
132 Pane di Chiaserna 133 Pane di Pasqua di Borgopace 134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi					
133 Pane di Pasqua di Borgopace  134 Pizza con le noci  135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua  136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio  137 Quadrelli pelusi  138 Rocciata - Erbata  139 Scroccafusi  140 Serpe  141 Sfrappe - Fiocchetti  142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti  143 Tacconi - Tacon  144 Torrone di fichi – Panetto di fichi					
134 Pizza con le noci 135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi					
135 Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua 136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi					
136 Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio 137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi					
137 Quadrelli pelusi 138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi					
138 Rocciata - Erbata 139 Scroccafusi 140 Serpe 141 Sfrappe - Fiocchetti 142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti 143 Tacconi - Tacon 144 Torrone di fichi – Panetto di fichi					
<ul> <li>139 Scroccafusi</li> <li>140 Serpe</li> <li>141 Sfrappe - Fiocchetti</li> <li>142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti</li> <li>143 Tacconi - Tacon</li> <li>144 Torrone di fichi - Panetto di fichi</li> </ul>					
<ul> <li>140 Serpe</li> <li>141 Sfrappe - Fiocchetti</li> <li>142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti</li> <li>143 Tacconi - Tacon</li> <li>144 Torrone di fichi – Panetto di fichi</li> </ul>					
<ul> <li>141 Sfrappe - Fiocchetti</li> <li>142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti</li> <li>143 Tacconi - Tacon</li> <li>144 Torrone di fichi – Panetto di fichi</li> </ul>					
<ul> <li>142 Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti</li> <li>143 Tacconi - Tacon</li> <li>144 Torrone di fichi – Panetto di fichi</li> </ul>					
<ul><li>143 Tacconi - Tacon</li><li>144 Torrone di fichi – Panetto di fichi</li></ul>					
144 Torrone di fichi – Panetto di fichi					
i 170 ji ota di granoluroo ili granola		145	Torta di granoturco in graticola		
146 Ungaracci - Ungarucci		146	Ungaracci - Ungarucci		



	REGIONE MARCHE			
Tipologia	N°	Prodotto		
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	147	Filetti di trota affumicati		
Tipologia	N°	Prodotto		
Dro dotti di ovisino ovissolo	148	Miele del Montefeltro		
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero	149	Miele delle Marche		
caseari di vario tipo)	150	Ricotta		
cascan ar vario tipo)	151	Ricotta salata		

		REGIONE MOLISE
Tipologia	<b>N</b> °	Prodotto Amaro molisano
Payanda analaslisha	2	Liquore al latte
Bevande analcoliche,	3	Nocino
distillati liquori	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
	<u>6</u> 7	Capocollo Cipcioli (Cipcii)
	8	Ciccioli (Cigoli) Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12 13	Guanciale (Vrucculare, Vrucculeare) Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle Misischia (Muscisca)
Carni e frattaglie	19 20	Misischia di Guardialfiera
Carni e frattaglie	21	Nodi di trippa
fresche e loro	22	Noglie
preparazione	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25 26	Pampanella Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31 32	Soppressata Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
	38 39	Burrino (Manteca) Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
Formaggi	43	Formaggio di Pietracatella
	44 45	Mozzarella di vacca Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
	50	Castagne Contropolio (Sparala vanafrana)
	51	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56 57	Fagioli di Riccia Fagiolo bianco
		Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
Prodotti vegetali allo stato naturale o	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62 63	Gallinaccio Lenticchia
	64	Lessata
trasformati		Mais lesso
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69 70	Origano Patata lunga di S. Biase
		practical lange of O. Diago
		Peperone rosso
	71	Peperone rosso Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	71 72 73	







	REGIONE MOLISE		
Tipologia	N°	Prodotto	
,	76	Porcino	
Prodotti vegetali allo stato	77	Prataiolo	
naturale o trasformati	78	Scorzone	
naturale o trasformati	79	Tartufo bianco	
	80	Abbotta pezziende	
	81	Agrodolce	
	82	Amaretti	
	83	Biscotti con le uova	
	84	Biscotti con seme di anice	
	85	Caciatelli (Casciaielli)	
	86 87	Calzoni Campana	
	88	Caragnoli	
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)	
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)	
	91	Ceppellate di Trivento	
	92	Ciambella	
	93	Cicelieviti	
	94	Cicerchiata	
	95	Cioffe	
	96	Cocorozzo	
	97	Confetti ricci	
	98	Cuori frolli	
	99	Ferratelle	
		Fiadone (R Sciatun)	
		Friselle Friselle	
		Fusilli	
		La Pia	
		Le Nocche	
		Loffe (Castagna)	
		Mollica di San Giuseppe	
		Mostaccioli	
		Orecchiette (Recchietelle)	
Dooto franche o	110		
Paste fresche e	111	Pagnottini (Pagnuttoine)	
prodotti della		Pan di spagna	
panetteria, della		Pan dolce	
biscotteria, della		Pandolce del Molise	
		Pane casareccio	
pasticceria e della		Pannocchio	
confetteria		Parrozzo molisano (Pane rozzo) Pasta imperiale	
		Pasta reale	
		Pepatelli	
		Pezzènde (pzzen't)	
		Pigna (Buccellato, Piccillato)	
		Pizza al pomodoro	
		Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale	
		Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)	
		Pizza scimia	
		Quaresimali	
		Raffaioli	
		Ravioli scapolesi	
		Riso con il latte	
		Rococò	
		Rosachitarre (Rosacatarre) Sagnetelle	
		Sanguinaccio	
		Savoiardi	
		Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)	
		Scattone (Tassa, Ru Scattone)	
		Scurpelle di Belmonte (is)	
		Soffio	
		Staielle	
		Strufoli	
		Tacconelle (Taccozze)	
	143	Tagliolini	
		Taralli con seme di finocchio	
		Torrone del Papa	
		17 W	
		Tozzetti	
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc') Zeppole	



REGIONE MOLISE			
Tipologia	N°	Prodotto	
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	Miele	
Tipologia	N°	Prodotto	
	150	Baccalà e cavolfiore arracanato	
Preparazione di	151	Cannolicchio	
pesci, molluschi,	152	Gattuccio (A Cagnole)	
•	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)	
crostacei e tecniche	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)	
particolari di	155	Scapece	
allevamento degli	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)	
	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)	
stessi	158	Trota fario	
	159	Vongola comune	

REGIONE PIEMONTE			
Tipologia	N°	Prodotto	
, ,	1	Bicerin	
	2	Garus susino	
Bevande analcoliche.	3	Liquori di erbe alpine	
•	<u>4</u> 5	Nocciolino di Chivasso Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte	
distillati e liquori	6	Ratafià	
	7	Rosolio	
	8	Vermut o Vermouth	
	9	Agnello biellese	
		Agnello sambucano	
	11	Bale d'aso	
	12	Batsoà	
		Bisecon (Bisecun)	
		Bondiola	
	16	Bovino piemontese	
	17	Bresaola della Val d'Ossola	
		Cappone di Monasterolo di Savigliano	
		Cappone di Morozzo	
		Cappone di San Damiano d'Asti	
		Cappone di Vesime	
	23	Carn seca	
	24	Castrato biellese	
		Coniglio grigio di Carmagnola	
		Coppa cotta bieleisa	
	27	Cotechino	
		Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)	
		Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato	
	30	Frisse (Fresse) o Grive	
	31 32	Galantina Gallina bianca di Saluzzo	
	33	Gallina bionda piemontese	
	34	L'mlon	
	35	Lardo	
	36	Lingua di bovino cotta	
	37	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)	
	38	Lumache di montagna (Chiocciole di Borgo San Dalmazzo)	
	39 40	Mica Mocetta	
carni (e frattaglie)	41	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)	
fresche e loro	42	Mortadella ossolana	
preparazione	43	Mustardela	
preparazione	44	Paletta	
	45	Pancetta con cotenna	
		Preti (Preivi o Preive o Quajette)	
	47	Prosciutto cotto	
	48 49	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa Prosciutto crudo della Valle Gesso	
	50	Prosciutto montano della Val Vigezzo	
		Rane delle risaie piemontesi	
	52	Salame cotto	
		Salame d'asino	
		Salame del cios	
		Salame di capra o Susiccia 'd crava	
		Salame di cavallo Salame di cinghiale	
	57 58	Salame di cingniale	
		Salame di patate	
		Salame di testa o cupa	
		Salame di trippa	
		Salame di turgia	
		Salame d'la doja	
		Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)	
		Salame nobile del Giarolo	
	66 67	Salamet o Salametto casalingo Salami aromatizzati del Piemonte	
	68	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca	
	69	Salsiccia al formentino	
		Salsiccia di Bra	
	71	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi	
	72	Salsiccia di riso	
		Sanguinacci	
	74	Testa in cassetta	
	75	Violino	









REGIONE PIEMONTE			
Tipologia	N°	Prodotto	
	76	Bagna cauda	
	77	Bagnet ros	
Condimenti	78	Bagnet verd	
		Mostarda di mele	
	80 81	Mostarda d'uva o Cognà Beddo	
	82	Bëggia	
		Bettelmat	
		Boves	
	85	Caprino della Val Vigezzo	
	86	Caprino lattico piemontese	
	87	Caprino presamico piemontese	
	88	Caprino valsesiano o Crava  Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)	
	89 90	Cevrin di Coazze	
		Civrin della Val Chiusella	
		Formaggio a crosta rossa	
		Formaggio del fieno	
	94	Gioda	
		Maccagno o Macagn	
		Mollana della Val Borbera	
		Montebore Montegranero	
		Motta	
		Murianengo o Moncenisio	
		Murtarat	
	102	Nostrale d'alpe	
		Paglierina	
		Robiola d'Alba	
Formaggi		Robiola di Cocconato	
99		Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese	
		Sola (Sora, Soera) Spress	
		Toma ajgra	
		Toma d'alpeggio	
		Toma biellese	
		Toma del lait brusc o bianca alpina	
		Toma della Valsesia	
		Toma di Celle	
		Toma di Lanzo Tometto o Tumet	
		Tomino canavesano asciutto	
		Tomino canavesano fresco	
	119	Tomino del bot	
		Tomino delle Valli Saluzzesi	
		Tomino del Talucco	
		Tomino di Rivalta	
		Tomino di S. Giacomo di Boves Tomino di Saronsella (Chivassotto)	
		Tomino di Saronsena (Criivassotto)	
		Tournin dal mel	
	127	Tuma 'd trausela	
		Tuma di Bossolasco	
		Tuma mola	
Over and the comment	130	Vaciarin	
Grassi (burro, margarina,	131	Burro di montagna	
oli)			
	132		
		Aglio di Caraglio Aglio di Molino dei Torti	
		Ajucche	
		Albicocca tonda di Costigliole	
		Amarena di Trofarello	
		Antipasto piemontese	
Prodotti vegetali allo		Asparagi	
stato naturale o		Asparago santenese	
trasformati		Asparago saraceno di Vinchio	
แลงเบเทเสแ		Bietola a costa rossa astigiana Bietola rossa di Castellazzo Bormida	
		Carciofo della Valtiglione	
		Cardo avorio di Isola d'Asti	
	145	ICAIUU AVOID UI ISOIA U ASII	
		Cardo bianco avorio di Andezeno	
	146 147	Cardo bianco avorio di Andezeno Cardo gobbo di Nizza Monferrato Carota di San Rocco Castagnaretta	









REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	Ν°	Prodotto
	150	Cavolfiore di Moncalieri
		Cavolo verza di Montalto Dora
		Cavolo verza di Settimo Torinese
		Cece
		Cicoria pan di zucchero casalese
		Ciliegia bella di Garbagna Ciliegie di Pecetto
		Ciliegia precoce di Rivarone
		Cipolla bionda astigiana
		Cipolla di Leinì
		Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia
	161	Cipolla piatlina bionda di Andezeno
		Cipolla rossa astigiana
		Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
		Cipolline di Ivrea
		Fagiolana della Val Borbera Fagiolo bianco di Bagnasco
		Fagiolo della Villata
		Fagiolo di Saluggia
		Farine alimentari della Valle Vermenagna
		Farina per polenta tradizionale di Langa
	171	Fragola cuneese
		Fragola profumata di Tortona
		Fragole di San Raffaele Cimena
		Fragolina di San Mauro Torinese
		Funghi delle vallate piemontesi
		Grano saraceno Insalatina di Castagneto Po
		Lattughino di Moncalieri
		Marrone della Val Pellice
		Melanzana violetta casalese
		Mele autoctone del Piemonte
	182	Mele del Piemonte
	183	Meloni di Isola S. Antonio
		Patata piatlina della Valle Grana
		Patata quarantina bianca genovese
Prodotti vegetali allo		Patate di Entracque
stato naturale o		Patate di montagna
trasformati		Patate di pianura Peperone Cuneo
ti doioiii ida		Peperone di Capriglio
		Peperone quadrato d'Asti
		Peperoni di Carmagnola
	193	Pera madernassa
		Pere delle Valli di Lanzo
		Pere martin sec
		Pesche autoctone del Piemonte
		Pesche del Piemonte Piante officinali del Piemonte
		Piante officinali dei Piemonte Piattella canavesana di Cortereggio
		Piccoli frutti
		Pisello di Casalborgone
		Pomodoro costoluto di Cambiano
	203	Pomodoro costoluto di Chivasso
		Pomodoro delizia di Tortona
		Pomodoro piatta di Bernezzo
		Porro di Cervere
		Porro dolce lungo di Carmagnola
		Ramassin o Dalmassin
		Rapa di Caprauna
		Ravanello lungo o Tabasso Risi tradizionali
		Scorzobianca o Barbabuc
		Scorzonera di Castellazzo Bormida
		Sedani di alluvioni cambio'
		Sedano dorato d'Asti
		Sedano rosso di Orbassano
		Susina Santa Clara del Saluzzese
		Susine della collina torinese
		Tartufo bianco
		Tartufo nero pregiato
		Topinambur Trifulot del bür
		Uva fragola
		Zucca di Castellazzo Bormida
	224	Zucca di Castellazzo Bormida



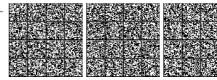
		REGIONE PIEMONTE
Tipologia	N°	Prodotto
		Zucchini di Borgo d'Ale
		Acsenti
		Agnolotti
		Amaretti Antico dolce della cattedrale
		Asianot
		Baci di dama di Tortona
		Beatine di Ghemme
		Bicciolani
	234	Biova
		Biscotti della salute
		Biscottini di Novara
		Biscotto della duchessa
		Biscotto Giolitti
		Brut e bon
		Bugie o chiacchiere
		Campagnola buschese
		Canestrelli
		Canestrelli biellesi
		Canestrelli novesi
	246	Caramelle classiche dure
		Cariton
		Castagnaccio
		Ciciu 'd capdan
		Cioccolatini torinesi
		Cöpeta o Coppette di S. Antonio Coppi di Langa
		Crasanzin o Crescianzin
		Crema gianduja
		Farinata di ceci
		Fiaca'
	257	Finocchini
	258	Focaccia di Susa
		Focaccia novese
Paste fresche e		Frittelle di carnevale
prodotti della		Fugascina di Mergozzo
panetteria, della		Fugassa 'd la befana
-		Giandujotto Gramolino
biscotteria, della		Grissino stirato
pasticceria e della		Krumiri
confetteria		Margheritine di Stresa
		Marron glacè di Cuneo
	269	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	270	Miche di Cuneo
		Mustaccioli
		Nocciolini di Chivasso
		Ossa da mordere
		Pan barbarià
		Pan della marchesa Pan dolce di Cannobio
		Pane di Chianocco
		Pane di mais di Novara
		Pane di riso di Novara
		Pane di San Gaudenzio
	281	Pane di segale
	282	Pane dolce di meliga e mele
		Pan d'Oropa
		Pan robi
		Pane nero di Coimo
		Panettone basso glassato piemontese
		Panna cotta
		Paste di meliga Pasticceria mignon della tradizione torinese
		Pastiglie di zucchero
		Pesche ripiene
	292	
		Pnon di Levaldigi
		Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea
		Polentina astigiana
	296	Praline al rhum
		Praline cri cri
	000	0
		Quaquare di Genola Rabaton





REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
	300	Ravioles della Val Varaita
	301	Rubatà
	302	Rustica
	303	Sangiorgini di Piossasco
	304	Savoiardi
	305	Tajarin
	306	Timballa o Timballo di pere
	307	Tirà
	308	Tirulen
Paste fresche e	309	Torcetti
prodotti della		Torrone di nocciole
1	311	Torta amara della Vallera
panetteria, della	312	Torta del buscajet
biscotteria, della		Torta 'd ravisce
pasticceria e della		Torta di castagne
1 · ·		Torta di nocciole
confetteria		Torta di pane
		Torta matsafam
		Torta Monferrina
		Torta palpiton
		Tupunin
	321	Violette candite
		Zabaione
		Zest di Carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e		Lampré (Lampreda)
crostacei e tecniche particolari di		Prodotti ittici in carpione
allevamento degli stessi		Trota salmonata affumicata
	327	Brus
		Brus da ricotta
		Frachet
Prodotti di origine		Mascarpa o Mascherpa
animale (miele, prodotti		Mörtrett o Murtret
lattiero caseari di vario		Salagnun
tipo escluso il burro)		Salignun o Salgnun Mieli del Piemonte
		Seirass del fen o Saras del fen
		Seirass di siero di pecora
<u>l</u>	337	Seirass stagionato

		REGIONE PUGLIA
Tipologia	N°	Prodotto
	2	Amaro del Gargano Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
Bevande analcoliche.	6	Latte di mandorla
,	7	Limoncello
distillati e liquori	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di fico d'india
	10	Liquore di melograno
	11 12	Liquore di mirto Mirinello di Torremaggiore
	13	Padre peppe elixir di noce
	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata
	20	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde
	21	suffuchète du Curdùnne
	22	Fegatini di Laterza Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	23	Matriata, 'ntrama fina
Carni (e frattaglie)	24	Muschiska
fresche e loro	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
preparazione	26	Prosciutto di Faeto
preparazione	27	Pzzntell
	28	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	29	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	31	Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	35	Tocchetto
	36	Turcinelli
	37	Zampina di Sammichele di Bari
Condimenti	38	Sugo alla zia Vittoria
	39	Burrata
	40	Cacio
	41	Caciocavallo
	42	Caciocavallo podolico dauno
	43	Cacioricotta Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	45	Caprino
	46	Giuncata
Formaggi	47	Manteca
. c.m.agg.	48	Mozzarella o Fior di latte
	49	Pallone di Gravina
	50	Pecorino
	51	Pecorino di Maglie
	52	Pecorino foggiano
	53	Scamorza
	54	Scamorza di pecora
	55 56	Vaccino Olio extra vergine aromatizzato
Grassi (burro, margarina, oli)	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59	Asparagi sott'olio
	60	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	61	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	62	Capperi del Gargano, Mattinata
	63	Capperi in salamoia
Prodotti vegetali allo	64	Capperi sott'aceto
stato naturale o	65	Caramelle di limone arancio
trasformati	66	Carciofi di Putignano
แลงเบทเลแ	67	Carciofini sott'olio
	68	Carciofo di San Ferdinando Carciofo di Mola
	69 70	
	70	Cardoncello



	REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto	
	74	Carota di Zapponeta	
	75	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico	
	76	sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu	
	77	Cavolo riccio	
	78	Cece di Nardò	
	79	Cece nero	
	80	Cetriolo mezzo lungo di Polignano	
	81	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato	
	82	Cicoria di Galatina	
		Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina	
		Cicoria "puntarelle" molfettese	
	85 86	Cicoria riccia, Cecora rizza Ciliegie di Puglia, Cerase	
		Cima di cola	
		Cima di rapa	
		Cipolla di Acquaviva delle Fonti	
		Cipolla di Zapponeta	
		Concentrato secco di pomodoro Conserva piccante di peperoni	
		Cotognata	
	94	Cotto di fico	
		Fagiolino dall'occhio	
		Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl Farinella	
		Fava di Zollino, Cuccìa	
	99	Fave fresche	
		Fave fresche cotte in pignatta	
		Fichi secchi	
		Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino) Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare	
		Fiorone di Torre Canne, Culumbr	
		Foglie miste	
		Funghi spontanei secchi al sole	
		Funghi spontanei sott'olio Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)	
Prodotti vegetali allo		Lampascioni sott'olio	
stato naturale o		Lenticchia di Altamura, Lenticchia gialla di Altamura, Gigante di Altamura	
trasformati		Mandorla di Toritto, Aminue	
ti dololillati		Marasciuli Marmellata di arancio e limone	
		Marmellata di fichi	
		Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella	
		Melanzane secche al sole	
		melanzane sott'olio Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu	
		Melone d'inverno	
	120	Mostarda	
		Mostarda di uva e Mele cotogne	
		Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc	
		Olive cazzate o Schiacciate	
	125	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa	
	126	Olive in salamoia	
		Olive verdi	
		Patata di Zapponeta	
		Patata zuccherina di Calimera	
		Peperoni secchi al sole Peperoni sott'olio	
		Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale	
	133	Piattello	
		Pisello nano di Zollino	
		Pisello riccio di Sannicola Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cucìulu"	
		Pomodori secchi al sole	
		Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio	
	139	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano	
1		Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,	
1		Pomodoro di Mola Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu	
		Pomodoro regina	
1		Ruchetta	
	145	Salicornia sott'olio	





REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
, <u></u>	146	Salsa di pomodoro
		Semi di lino Altamura
		Senape o Cimamarelle
		Sponzali
	150	Succiamele delle fave-sporchia Tortarello
Prodotti vegetali allo		Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca,
stato naturale o	152	turchiesca, uva di cera, uva rosa
trasformati	153	Uva da tavola
trasionnati		Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
		Vincotto
		Zucchine secche al sole
	157	Zucchine sott'olio Africani
		Biscotto di Ceglie Messapico
		Bocca di dama
		Buccunottu gallipolino
		Calzoncelli
		Calzone di Ischitella
	_	Cartellate
		Cavatelli
		Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe Cazzateddhra di Surbo
		Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
		Cupeta, Cupeta tosta
		Cuturusciu
		Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	172	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
		Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
		Farrata di Manfredonia, A farréte
		Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
		Focaccia barese Focaccia di San Giuseppe di Gravina
		Friselle di orzo e di grano
		Fruttone, Barchiglia
		Fusilli
	181	Grano dei morti
		Intorchiate
		Lagane
		Lasagne arrotolate  Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
		Maccaruni
Paste fresche e		Mafalda
prodotti della		Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
panetteria, della	189	Mandorlaccio
biscotteria, della		Mandorle atterrate
		Mostaccioli
pasticceria e della	192	Mpilla   The state of the sta
confetteria	193	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
	194	Orecchiette
	_	Ostie ripiene
		Pane di Ascoli Satriano
		Pane di grano duro
		Pane di Laterza
		Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
		Pane di Santeramo in Colle Panzerotto fritto
		Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
		Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
		Pasta di grano bruciato
	205	Pasticciotto
		Pesce e agnello di pasta di mandorla
	207	Pettole
		Dis-1-1-4- Dis-1-11-4-
	208	Piscialetta, Piscialletta
	208 209	Pistofatru
	208 209 210	Pistofatru Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	208 209 210 211	Pistofatru
	208 209 210 211 212	Pistofatru Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu Pitteddhre
	208 209 210 211 212 213	Pistofatru Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu Pitteddhre Pizza di grano d'india
	208 209 210 211 212 213 214 215	Pistofatru Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu Pitteddhre Pizza di grano d'india Pizza sette sfoglie di Cerignola Pizza sfoglia e scannatedda Pizzelle
	208 209 210 211 212 213 214 215 216	Pistofatru Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu Pitteddhre Pizza di grano d'india Pizza sette sfoglie di Cerignola Pizza sfoglia e scannatedda Pizzalelle Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	208 209 210 211 212 213 214 215 216 217	Pistofatru Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu Pitteddhre Pizza di grano d'india Pizza sette sfoglie di Cerignola Pizza sfoglia e scannatedda Pizzelle









REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	219	Rustico leccese
		Sasanello gravinese
		Scaldatelli
		Scarcelle
		Scèblasti, Ascèplasti
		Semola battuta
Paste fresche e		Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
prodotti della		Spumone salentino
panetteria, della		Susumelli, Susumierre Taralli
-		Taralli neri con vincotto
biscotteria, della		Tarallo all'uovo
pasticceria e della		Tarallo al vino
confetteria		Tarallo dell'Immacolata
337773113774		Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
		Troccoli
		Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
		Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
		Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
		Calzone
	239	Calzoni di ricotta dolce
	240	Capriata
	241	Carciofi fritti
	242	Carciofi ripieni
		Cialda
	244	Cime di rapa stufate
	245	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	246	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata
5 / //: / //	247	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu
Prodotti della		Grano stumpato, Ranu stumpatu
gastronomia		Insalata grika
		Marro
		Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
		Minestra verde
		Orecchiette con le cime di rapa
		Pancotto
		Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
		Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
		Sqagliozze
		Sopratavola
		Spaghetti alla Sangiovannello
	261	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	262	Teglia al forno con patate riso e cozze
	263	Zucchine alla poverella
	264	Alici marinate
	265	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
Preparazioni di pesci,	266	Cozza tarantina, Cozza gnure
molluschi e crostacei	267	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati,
e tecniche particolari	201	Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
· ·	268	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
di allevamento degli	269	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
stessi	270	Scapece gallipolina
	271	Scapece di Lesina
		Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele,	273	Ricotta
prodotti lattiero caseari di vario tipo	274	Ricotta forte
escluso il burro)	275	Ricotta marzotica leccese
	276	Ricotta salata o marzotica





	REC	GIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
Bevande analcoliche,	3	Binu de arangiu
distillati e liquori	<u>4</u> 5	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
	8	Capretto da latte, Crabittu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana Coccoi de fracca
	11 12	Cordula, corda
	13	Guanciale
Corni (o frottoglio)	14	Musteba-Mustela
Carni (e frattaglie)	15	Ortau
fresche e loro	16 17	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu  Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
preparazione	18	Prosciutto di suino-presuttu
	19	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	20	, .
		Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	21	Sitzigorru
	22	Testa in cassetta Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
0-11-11-11		Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu,
Condimenti	24	Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
	25	Axridda
	26	Bonassai
	27 28	Casizolu di pecora - Prittas Casizolu, Tittighedda, Figu
		Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta,
	29	Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	30	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	31	Casu in filixi
Formaggi	32	Casu friscu, Formaggio fresco
	33	Dolcesardo Arborea Formaggio di colostro ovino
	35	Fresa, Fresa de attunzu
	36	Greviera di Ozieri
	37	Pecorino di Nule
	38	Pecorino di Osilo
	40	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta Semicotto di capra
	41	Trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	42	Olio di lentischio, Ollu de stincini
	43	Arancio di Muravera
	44	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu  Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	46	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	47	Cicerchia sarda
	48	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	49	Ciliegio - Carrufale
	50	Cipolla di San Giovanni
	51 52	Cippolla rossa Cuppetta, Lattuga
	53	Fagiolo bianco di Terraseo
	54	Fagiolo tianese
	55	Fassobeddu corantinu
	56 57	Finocchietto selvatico Grano cotto, Trigu cottu
Prodotti vegetali allo	58	Grano cotto, Trigu cottu  Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
•	59	Mandorle arrubbia
stato naturale o	60	Mandorle cossu
trasformati	61	Mandorle olla
	62	Mandorle schina de porcu  Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	64	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	65	Melo - Noi unci
	66	Melo miali
	67	Melo trempa orrubia
	68	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	69 70	Melone verde Olive a scabecciu
	71	Olive verdi in salamoia
	72	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	73	Pera Camusina
	74	Pero brutta e bona, Bugiarda  Pero de su duca. Cento donnie. Del duca
	75 76	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca Pesca di San Sperate
L	70	p. 3000 di Gail appliato









	REC	GIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Tipologia	N°	Prodotto
	77	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	78	Pira de bau
	79	Pira limoi, Pera limone
	80 81	Piru ruspu - Pero Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
Prodotti vegetali allo	82	Pompia
stato naturale o	83	Prezzemolo, Perdusemini
trasformati	84 85	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	86	Sapa di arancia
	87	Sindria call'e boi
	88 89	Tardivo di San Vito Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	90	Tomata Maresa
	91	Amaretto, Amarettos de mendula
		Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus Aranzada
	94	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	95	Biscotto di Fonni
	96 97	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso Bucconettes
	98	Candelaus, Candelaus prenu
		Caombasa, Colombelle
		Carapigna - Karapigna - Astròre Caschettas - Tiliccas
		Catalufas Tzacarramanu
		Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
		Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus  Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
		Copuletas - Copuletta
	107	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
		Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
		Culurgiones - Culingionis Fainè
	111	Filindeu
		Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
		Focaccia portoscusese Fregola, Fregula
	115	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
		Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine Gateau
Deste forester		Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
Paste fresche e	119	Gueffus, Guelfos, Guelfus
prodotti della		Is Angules Is Coccoisi de casu
panetteria, della		Li Chiusoni - Ciusoni
biscotteria, della	123	Lorighittas
pasticceria e della		Malloreddus  Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
confetteria		Michitus nieddus
	127	Moddizzosu
		Morettus  Mostaccioli, Mustazzolos
		Orilletas
	131	Panada - Empanada
		Panada Assaminesa Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
		Pane carasau, Pane curaut, Tintura Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
	135	Pane cicci, Pane di Desulo
		Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda Pane con il pomodoro - Pani cun tamatica - Fogazza cun tamatica
		Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	139	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
		Pane guttiaiu Pani e saba, Pani e sapa
		Papassinos
	143	Pardulas, Casadinas
		Pastine di mandorle, Pastissus Picchirittusu
		Pirikitos - Piricchittos
	147	Pistiddu
		Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu Pistoccu
		Pistoccu de Nuxi
	151	Pompìa intréa
		Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu
	153	Travioli dolo ripierii di formaggio fresco acido - 5 azza de casu - Coccias de casu









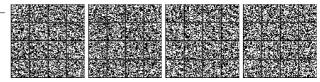
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
	154	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni	
Paste fresche e	155	Sebadas, Seadas, Sebada	
		Sos pinos	
prodotti della	157	Sospiri di Ozieri	
panetteria, della		Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda	
biscotteria, della		Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su Iori, Tallarinus	
·		Tallutzas, Orecchiette	
pasticceria e della	161	Torrone di mandorle - Su Turroni	
confetteria	162		
		Uciatìni - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda	
But de Witte But and a service		Zichi	
Prodotti della gastronomia		Simbua frita cun satitzu	
	166	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine Belu, Trippa di tonno	
 	167	Beiu, Hippa di tollilo	
	168	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru	
Preparazione di	169	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana	
pesci, molluschi e	170	Cuore, Cuore di tonno	
crostacei e tecniche	171	Figatello, Lattume	
		Merca di muggine	
particolari di		Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano	
allevamento degli	174	Musciame di tonno - Filetto di tonno	
stessi	175	Riccio	
316331		Spinella	
		Tonno affumicato	
		Tonno sott'olio	
		Tunninia	
		Abbamele	
		Caglio di capretto, Caggiu de crabittu	
	182		
		Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu	
		Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba	
D1-44: .1' ' '		Lumache Miele di asfodelo, Cadilloni	
Prodotti di origine		Miele di asrodelo, Cardilloni Miele di cardo, Cardu pintu	
animale (miele,		Miele di cardo, Cardo pinto	
prodotti lattiero		Miele di castagno Miele di corbezzolo, Melalidone olione	
		Miele di eucalipto	
caseari di vario tipo,		Miele di rosmarino	
escluso il burro)		Ricotta di colostro ovino	
´		Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiau	
		Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile	
		Ricotta moliterna, Ricottone	
	196	Ricotta mustia	
	197	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone	
	198	Ricotta toscanella, Ricottone	



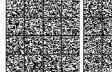




REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
	1	Amarena	
Bevande analcoliche,	2	Acquavite di vino	
distillati e liquori	3	Liquore al mandarino	
	4	Liquore fuoco dell'Etna	
Carni (e frattaglie)	<u>5</u>	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale Gelatina di maiale, a Liatina	
fresche e loro	7	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza	
	8	Salsiccia pasqualora	
preparazione	9	Salsiccione	
Grassi ( burro, margarina, oli)	10	Olio extravergine di oliva	
Condimenti	11	Elioconcentrato	
Goriamiona	12	Sale marino naturale	
	13 14	Ainuzzi Belicino	
	15	Caci figurati	
	16	Caciocavallo palermitano	
	17	Caciotta degli Elimi	
	18	Canestrato	
	19	Canestrato vacchino	
	20	Cofanetto	
	21	Cosacavaddu ibleo Ericino	
		Formaggio di capra "padduni"	
	24	Formaggio di capra siciliana	
Formoggi	25	Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
Formaggi	26	Maiorchino	
	27	Maiorchino di Novara di Sicilia	
	28	Mozzarella I Danarina rana	
	29 30	Pecorino rosso Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato	
	31	Piddiato	
	32	Provola	
	33	Provola dei Monti Sicani, Caciotta	
	34	Provola delle Madonie	
	35	Provola di Nebrodi	
	36	Provola siciliana	
	37 38	Tumazzu di vacca Vastedda palermitana	
	39	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani	
	40	Albicocco di Scillato	
	41	Alloro	
	42	Anguria di Siracusa	
	43	Arancia biondo di Scillato	
	44	Bastarduna di Calatafimi Capperi	
	46	Capperi e cucunci	
	47	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi	
	48	Carciofo violetto catanese	
	49	Cavolfiore violetto "natalino"	
	50	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano	
	51	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"	
	52	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualuddru, Qualeddra	
	53	Cece	
	54	Ciliegia mastrantoni	
Prodotti vegetali allo	55	Cipolla di Giarratana	
stato naturale o	56	Clementine di Monforte San Giorgio	
trasformati	57	Cotognata  Exciple di Polizzi	
แลงเบเเเสแ	58 59	Fagiolo di Polizzi Fava di Leonforte	
	60	Fichi secchi	
	61	Fichidindia	
	62	Fico d'india della Valle del Belice	
	63	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
	64	Fragola e fragolina di Maletto	
	65	Fragolina di Ribera Fragolina di Sciacca	
	66 67	Grano duro	
	68	Kaki di Misilmeri	
	69	Lenticchia di Ustica	
	70	Lenticchia di Villalba	
	71	Limone in seccagno di Pettineo	
	72	Limone verdello	
	73 74	Mandarino tardivo di Ciaculli  Mandorla di Avola	
	75	Mandorle Mandorle	
	, 0	processors and the second seco	



REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
		Manna	
		Marmellata di arance	
		Marmellata di mele cotogne	
		Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi	
		Mele cola	
		Mele gelate cola	
		Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"	
	83	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno	
	84	Mostarda Mentarda eccioacta	
	85 86	Mostarda essiccata Nespola di Trabia	
	87	Nocciole dei Nebrodi	
	88	Noce di Motta, "Nuci da motta"	
	89	Oliva Nebba	
Prodotti vegetali allo	90	Oliva nera passuluni	
_	91	Origano	
stato naturale o	92	Ovaletto di Calatafimi	
trasformati	93	Patata novella di Messina	
	94	Patata novella di Siracusa	
	95	Pere butirra d'estate	
	96	Pere spinelli	
	97	Pere ucciardona	
		Pere virgola	
		Pistacchio	
		Pomodoro di Vittoria	
		Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"	
		Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco	
		Pomodoro secco (ciappa)	
		Rosmarino	
		Susino sanacore (u prunu ri murriali)	
		Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara	
		Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"	
		Amaretti Biancomangiare	
		Biscotti a "s"	
		Biscotti al latte	
		Biscotti ai latte  Biscotti bolliti, i Viscotta udduti	
		Biscotti di Natale	
		Biscotti duri	
		Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali)	
		Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati	
		Bocconetto	
	118	Braccialette	
	119	Buccellato	
	120	Cannillieri	
		Cannoli	
	122	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano	
	123	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se	
		Arbëreshëvet e i Sëndastinës	
		Cassata siciliana	
Paste fresche e		Cassateddi	
		Cassateddi di Calatafimi	
prodotti della		Cassatella di Agira	
panetteria, della		Ciambella	
biscotteria. della		Ciascuna, Mucatuli Cioccolata di Modica	
pasticceria e della		Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti	
•		Cosi di ficu, Cosi duci	
confetteria		Crespelle di riso	
		Crispelle, i Crispeddi	
		Cuccia	
		Cucciddata	
		Cucciddati di Calatafimi	
		Cucuzzata	
		Cuddrireddra	
		Cuddureddi	
		Cuffitelle	
		Facciuni di San Chiara	
		Fasciatelle	
		Frutti di Martorana	
		Gadduzzi	
		Gelo di melone	
		Granita di gelsi neri	
		Granita di mandorla	
	1 1/0	Guammelle	
	150	Guiuggiolena o Cubbiata Mandorlato (Biscotto riccio)	









REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
	152	Mastazzola	
		Minna di Virgini	
		Nfasciatieddi	
		Nfasciatieddi di Agira	
		Nfasciatiaddi di Troina Nfrigghiulata	
		Nucătuli	
		Ossa di morto	
		Pagnotta alla disgraziata	
		Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)	
	162	Pane di casa, u Pani i casa	
		Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)	
		Pane di S. Giuseppe	
		Pane votivo, a Cuddura di s. paulu	
		Panzerotti	
		Papareddi	
Paste fresche e		Pasta alla crema di latte	
prodotti della		Pasta di mandorle Pasta di nocciola	
•		Pasta reale di Erice	
panetteria, della		Petrafennula	
biscotteria, della		Pignoccata	
pasticceria e della		Pignolata di Messina	
,		Piparelle	
confetteria		Pizzarruna	
	177	Pupi cull'ova	
	178	Pupi di zucchero	
	179	Salame turco	
	180	Savoiarde	
		Scacciata	
		Scursunera	
		Sfinci di San Giuseppe	
		Sfincione	
		Sfoglio (sfogghiu)	
		Squartucciatu	
		Taralli Testa di turco	
		Torrone di Caltanissetta, Turruni	
		Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata	
		Vastedda fritta	
		Vucciddati di mandorle	
	193	Arancini di riso	
	194	Badduzzi di risu	
	195	Busiati col pesto trapanese	
	196	Caciu all'argintèra	
		Caponata di melanzane	
		Cardi in pastella	
		Cavate	
		Crespelle	
		Crocchè di patate	
		Cuscus di pesce	
		Frascatula	
	205		
Dradatti dalla		Maccaruna	
Prodotti della		Màccu di favi	
gastronomia		Maccu di grano	
		Malateddi	
		'Nfigghiulata	
	211	Padducculi di carne	
		Pane cotto	
		Panelle	
		Parmigiana di melanzane	
		Pasta cà muddica	
		Pasta che sàrdi	
		Pasta che vruoccoli arriminàti	
		Sarde a beccaficu	
		Stigghiola Nine and the amendment of the control of	
		Vino cotto e mustazzoli	
	221	Zuzzu	









REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	222	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali
	223	Bottarga, Uovo di tonno
	224	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	225	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni
Preparazione di	226	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu sutta Sali
pesci, molluschi e		Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
crostacei	228	Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti
		Salame di tonno, Ficazza di tùnnu
	230	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sal
	231	Tonno di tonnara
	232	Vaccareddi (Lumache)
		Miele delle Egadi
		Miele delle Madonie
		Miele di acacia, di timo, di carrubo
Prodotti di origine	236	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
animale (miele,	237	Miele di Trapani
•	238	Miele ibleo
prodotti lattiero	239	Miele millefiori
caseari di vario tipo escluso il burro)	240	Miele della provincia di Agrigento
	241	Ricotta di pecora
	242	Ricotta di vacca
	243	Ricotta iblea
	244	Ricotta infornata
	245	Ricotta mista

		REGIONE TOSCANA
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
Bevande analcoliche.	3	Aspretto di more
distillati e liquori	4	Biadina
distillati e liquori	5	China Massagli
	7	Elisir di china di Pieve Fosciana  Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato Barbina, Guanciale
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino  Bonzola
	22	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	23	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	24	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	25	Capretto delle Apuane
	26	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	27	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San rossore, mucco pisano  Carne di razza Calvana
	28 29	Carne di razza caivana  Carne di razza maremmana
	30	Carne salata, Carne nel bigoncio
	31	Costolaccio
	32	Fasciata, Pancetta arrotolata
	33	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	Fegatello di maiale macinato pisano
	35 36	Filetto della Lunigiana Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	37	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	38	Guanciale, Gota
	39	Lardo vergine di maiale
Carni (e frattaglie)	40	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
, ,	41	Lonzino, Lombo di maiale salato
fresche e loro	42	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
preparazione	43	Mezzone, Bastardo  Mocetta carrarina
	45	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	46	Mortadella delle Apuane
	47	Mortadella di maiale di Camaiore, Sbriciolona
	48	Mortadella nostrale di Cardoso
	49	Nodino di Montopoli
	50 51	Pancetta apuana Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	52	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	53	Porchetta di Monte San Savino
	54	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato,
		Prosciutto contadino
	55	Prosciutto del Casentino
	56	Prosciutto di Sorano
	57 58	Rigatino arrotolato finocchiato  Roventino, Migliaccio
	59	Salame al vino
	60	Salame chianino
	61	Salame chiantigiano
	62	Salame di cinghiale
	63	Salame di maiale e pecora
	64 65	Salame prosciuttato di Ghivizzano Salame toscano
	66	Salsiccia con cotenne
	67	Salsiccia con patate
	68	Salsiccia di cinghiale
	69	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	70	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	71	Salsiccia toscana, Sarciccia
	72 73	Sanbudello, Ammazzafegato aretino Soppressata di cinghiale
	74	Soppressata di cingniale
	75	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	76	Spalla chiantigiana
	77	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	78	Spalla di maiale pisana









		REGIONE TOSCANA			
Tipologia	Ν°	Prodotto			
	79	Spalla di Sorano			
Carni (e frattaglie)	80	Spuma di gota di maiale di San Miniato			
fresche e loro	81	Tarese Valdarno			
	82	Testa in cassetta, Sopressata			
preparazione	83	Tizzone di Giustagnana			
		Tonno del Chianti, Finto tonno toscano			
	85	Trippa e Lampredotto			
	86	Vergazzata, Pancetta stesa			
	87	Zampone chiantigiano			
	88	Zia di Maremma			
0 " "	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese			
Condimenti	90	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina			
	91	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana			
	92	Caciotta di pecora			
		Caciotta dolce, Vacchino dolce			
		Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino			
		Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzat			
		Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia			
		Formaggio caprino dell'Alto Mugello			
	98	Formaggio caprino delle Apuane			
	99	Il Fonno del Cronno. Penerino di Fonno del Cronno. Formaggio necesino di Forma del Comercia			
		Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo			
		Il grande vecchio di Montefollonico			
		Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo			
		Pastorella del cerreto di Sorano			
		Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo			
		Pecorino a latte crudo abbucciato			
		Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia			
	106	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena			
Formaggi	107	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde			
55	108	Pecorino del Casentino			
	109	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore			
		Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese			
		Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone			
		Pecorino della Lunigiana			
		Pecorino delle cantine di Roccalbegna			
		Pecorino delle Colline senesi			
		Pecorino di Pienza stagionato in barriques			
		Pecorino stagionato in foglie di noce			
		Pratolina, Formaggio caprino			
		Raviggiolo di latte vaccino del Mugello, Raviggiolo del Mugello, Ravaggiolo			
		Raviggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo			
		Raviggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo			
	121	Ricotta di pecora grossettana			
	122	Ricotta di pecora massese			
	123	Ricotta di pecora pistoiese			
	124	Stracchino, Crescenza			
Grassi (burro,	125	Olio di madremignola			
		Olio di olivastra scarlinese			
margarina, oli)		Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana			
		Aglio massese			
		Aglio rosso maremmano			
		Aglione della Valdichiana			
	404	A			
		Arancio massese  Asparago d'argentauil toscano. Asparago postrale			
		Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale			
		Barba massese, Barba di prete, Scorza nera			
		Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga			
		Bietola a coste sottili			
		Carciofini sott'olio			
rodotti vegetali allo		Carciofo del litorale livornese			
stato naturale o		Carciofo di Chiusure			
		Carciofo di Pian di Rocca			
trasformati	140	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese			
	141	Carciofo empolese			
	142	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia			
		Cardo massese, Cardone o gobbo			
		Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese			
		Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo			
		Castagna perella del Pratomagno			
		Castagna pistolesa, Bianchina			
		Castagne (fresche) della Toscana			
		Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato			
		Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce			
		Cavolo nero riccio di Toscana			
		Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta			
	153	Cece di Grosseto			
	154	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Ce			
	154	nostrale			
	155	Ciliegia di Lari			







		REGIONE TOSCANA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cigola
		Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
		Cipolla rossa toscana
		Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	165	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
		Cocomero della Val di Cornia
		Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
		Confettura di purnelle fiaschette
		Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
		Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
		Fagiola schiacciona
		Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
		Fagiolo borlotto di Maremma
		Fagiolo borlotto nano di Sorano
		Fagiolo borlotto nostrale toscano
		Fagiolo burro toscano
		Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
		Fagiolo cannellino di Sorano
		Fagiolo Cappone
		Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	181	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
	100	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo
	182	cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline,
Drodotti veseteli elle	100	Fagiolo all'olio (Maremma) Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
Prodotti vegetali allo	183	
stato naturale o	104	Fagiolo di Bigliolo
trasformati	185	Eggiolo di Zori, Eggiolo con il grombiulo "facgiuloin, dau coucido". Eggiolino detto "facgiulino"
trasionnati	100	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
		Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	187	Fagiolo fico di Gallicano
		Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
		Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
		Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
		Fagiolo mascherino
		Fagiolo massese
		Fagiolo pievarino Fagiolo romano, Fagiolo romanello
		Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
		Fagiolo schiaccione
		Fagiolo scritto della Garfagnana
		Fagiolo scritto di Lucca
		Fagiolo service di Edeca
		Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
		Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
		Fagiolo surriga di Edeca, i agiolo scriperite
		Fagiolo zolfino
		Farina di castagne carpinese
		Farina di castagne dell'Amiata
		Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
		Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
		Farina di castagne di Prato
		Farina di castagne pistoiese
		Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
		Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
		Fichi di Carmignano
		Fichi sott'olio livornesi
		Fico dottato, Ottato
		Fico San Piero, Corbo
		Fico verdino
		Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
		Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo,
	218	Moreccio o porcino nero, Estatino
	219	Funghi sotto sale della costa Apuana
		Grano marzolo del Melo
		Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
		Granoturco bianco massese, Mais bianco
		Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta
	223	garfagnino
	224	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
		Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
		Limone massese
		Lupino dolce di Grosseto
		Mais quarantino
		Mais rustico per polenta aretino
		Marmellate e confetture della Toscana
		Marroni della Toscana

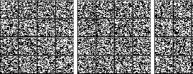








		REGIONE TOSCANA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	232	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia mon
		di Montepulciano
		Mela binotto
		Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
		Mela casciana, Rosetta, Rosina
		Mela casolana
		Mela Francesca aretina, Aretina
	238	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	239	Mela nesta, Decio
	240	Mela panaia, Flagellata
	241	Mela roggiola
	242	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	243	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	244	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	245	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	246	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	247	Melograno di Firenze
	248	Melone della Val di Cornia
	249	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
	250	Noce aretina
	251	Olive in salamoia
		Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
		Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
		Patata bianca del Melo
Prodotti vegetali allo		Patata di Regnano
•		Patata di Santa Maria a Monte, La tosca
stato naturale o		Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
trasformati		Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
		Pera coscia aretina
		Pera coscia di Firenze
		Pera del curato toscana
		Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
		Pera picciola
		Pera rusè
		Pesca cotogna del Poggio
		Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
		Pesca cotogna toscana
		Pesca diga
		Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
		Pesca limone, Cotogna tardiva
	271	Pesca maglia rosa
	272	Pesca Michelini
	273	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
	274	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	275	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	276	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	277	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	278	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
		Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
		Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
		Pisello a tutta frasca aretino
		Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
		Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
		Pomodoro canestrino di Lucca
		Pomodoro ciliegino toscano
		Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
		Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo
		Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
		Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
		Pomodoro marmande
		Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
		Pomodoro pendentino
		Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
		Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese
		Radicchia di Lucca
		Rapino di Bergiola Foscalino
		Rapo del Valdarno
		Riso della Maremma
		Scalogno nostrale toscano
		Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
		Spinacio tipico della Val di Cornia
	303	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
	304	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
		Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
		Tartufo bianco della Toscana
Prodotti vegetali allo		Tartufo nero pregiato della Toscana
-4-4		Tartufo nero uncinato della Toscana
stato naturale o		
stato naturale o trasformati	309	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana







		REGIONE TOSCANA
Tipologia	N°	Prodotto
, 5	311	Zafferano aretino
	312	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	313	Zafferano purissimo di Maremma
	314	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
	315	Zucca lardaia
	316	Zucchina lunga fiorentina, Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdarno
	317	Zucchina mora pisana
	318	Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana
	319	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo, Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta
		nana quarantina, Zucchina nana cespitosa
	320	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	321	Amaretto Santacrocenese
	322	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	323	Befanini, Befanotti
	324	Berlingozzo
		Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	326	Biscotto col riccio
		Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	328	Biscotto di mezz'agosto
		Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
		Bozza pratese, Pane di Prato
		Brecciotto di Roccalbegna
		Brigidino di Lamporecchio
		Brutti boni di Prato
		Brutto buono ai pinoli, Kinzica
		Buccellato di Lucca
		Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	337	Carscenta della Lunigiana, Crescenta  Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel
	338	livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)
	220	Cavallucci di Siena, Morsetti
Paste fresche e		Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
prodotti della		Cenci, Stracci, Frappole
•		Ciaccia di Pasqua
panetteria, della		Ciaccino
biscotteria, della		Cialde di Montecatini
pasticceria e della		Cialdino dei tufi
•		Ciaramito di Castell'Azzara
confetteria		Cioccolato artigianale toscano
		Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
		Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
		Corolli incesi
	351	Corona di San Bartolomeo
	352	Crisciolette di Cascio
	353	Croccolato di Siena
	354	Cucchiaroli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	355	Focaccette di Aulla
	356	Focaccia bastarda di Pitigliano
	357	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	358	Focaccia di nonno Pilade
	359	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	360	Focaccia leva di Gallicano
	361	Focaccia seravezzina





	REGIONE TOSCANA			
Tipologia	N°	Prodotto		
ripologia		Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese		
	363			
		Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte		
		Maccheroni della Garfagnana		
		Mandorlata di Montalcino		
		Mangia e bei		
	367			
		Marocca di Casola		
		Marzapane		
		Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano		
		Migliaccio senese		
		Mignecci di formentone di Gallicano		
		Miniatensi Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian		
		Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi		
		Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino		
		Pane di Altopascio		
		Pane di Montegemoli		
		Pane di patate della Garfagnana		
		Pane di Po, Signano e Agnino		
		Pane di Pomarance		
		Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese		
		Pane di Vince		
		Pane di Vinca		
		Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco		
		Panficato dell'Isola del Giglio		
		Panforte, Panforte di Massa Marittima		
		Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia		
		Panigaccio di Podenzana		
		Panina, Pan giallo, Panina aretina		
		Panini di granturco		
		Pasimata, Passimata		
		Pattona di Comano, Pattona Comanina		
		Pesche di Prato		
		Pici, Pinci		
		Pupporina		
		Quaresimali		
		Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,		
		Ricciolina		
Paste fresche e	400	Rustici di Montalcino		
		Salviato di Villa Basilica		
prodotti della		Sassi della Calvana		
panetteria, della	403	Scarsella orbetellana		
•	404	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce		
biscotteria, della	405	Schiaccia alla campigliese		
pasticceria e della	406	Schiaccia briaca dell'Elba		
confetteria	407	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero		
comettena	408	Schiaccia pizzicata di Montiano		
	409	Schiacciata alla fiorentina		
		Schiacciata con l'uva		
	411	Schiacciata di Nonna Rina		
		Sfratto		
		Spongata della Lunigiana		
	414	Sportella		
		Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli		
	416	Tartufi dolci della Calvana		
	417	Testarolo della Lunigiana		
	418	Topi di Castell'Azzara		
		Torsetto con la bolla di Pitigliano		
		Torta co' bischeri		
	421	Torta cybea di Massa		
		Torta d'erbe della Lunigiana		
		Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro		
		Torta di frutta secca		
		Torta di marroni di Marradi, "La Torta"		
		Torta di riso di Massa e Carrara		
		Torta di riso lunigianese		
		Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese		
		Torta mantovana		
		Torta salata di Villa Basilica		
		Tortelli alla lastra di Corezzo		
		Tortello del melo, Raviolo		
		Tortello di patate		
		Tortello dolce di Pitigliano		
		Tortello maremmano con spinaci		
		Tozzetto di Pitigliano		
		Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo		
		Zuccherini dei Mugello, Zuccherini ai Palolo Zuccherino di Maremma		
		Zuccherino di Marenina Zuccherino di Vernio		
		Zuccotto massese		
	770	Paradotto maccodo		

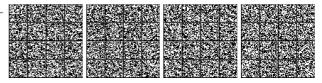






	REGIONE TOSCANA		
Tipologia	Ν°	Prodotto	
	441	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata	
Duanavariana di	442	Anguilla sfumata	
Preparazione di	443	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine	
pesci, molluschi,	444	Femminelle di Orbetello o Burano	
crostacei e tecniche	445	Fiche maschie a stocchetto	
	446	Filetto di cefalo di Orbetello	
di allevamento degli	447	Palamita	
stessi	448	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale	
	449	Trota iridea	
	450	Trota marinata di Gallicano	
	451	Miele di acacia toscano	
	452	Miele di castagno toscano	
Prodotti di origine	453	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete	
animale (miele,	454	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano	
prodotti lattiero	455	Miele millefiori toscano	
•	456	Mieli di particolari essenze floreali	
caseari di vario tipo	457	Nettare di Capraia, Miele di Capraia	
escluso il burro)	458	Pappa reale	
	459	Pappa reale in cellette	
	460	Polline	
	461	Propoli toscana	

		REGIONE UMBRIA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	1	Capocollo
	3	Coglioni di mulo Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
Carni (e frattaglie)	6	Lombetto
fresche e loro	7	Mazzafegati
preparazione	8	Porchetta
	9 10	Prosciutto nostrano Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
Condimenti	14	Pasta di olive
Condimenti	15	Patè di interiora di pollo
	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
Formonsi	17	Formaggio (farcito e misto)
Formaggi	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro
	19	Ravaggiolo
	20	Broccoletti del lago Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
Prodotti vegetali allo	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
stato naturale o	25	Lenticchie
	26	Marrone
trasformati	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia Zafferano di Città della Pieve
	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
Paste fresche e	44	Pampepato
prodotti della	45	Pan mostato Pan mostato
panetteria, della	46	Pan nociato
biscotteria, della	47	Pane di Strettura
		Passatelli
pasticceria e della	49	Pici Dinassata
confetteria	50 51	Pinoccate Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57	Torciglione
	58	Torcolo di San Costanzo
	59 60	Torta al formaggio o di Pasqua Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
	63	Anguilla del Trasimeno
Preparazioni di pesci,	64	Carpa del Trasimeno
molluschi e crostacei e	65	Latterino del Trasimeno
tecniche particolari di	66	Luccio del Trasimeno
allevamento degli stessi	67	Persico reale del Trasimeno
	68	Tinca del Trasimeno
Prodotti di origine animale miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	Ricotta salata



	RI	EGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA	
Tipologia	N°	Prodotto	
Bevande analcoliche, distillati e	1	Grappa	
liquori	2	Ratafià	
	3	Boudin	
•	4	Mocetta	
Carni (e frattaglie)	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)	
fresche e loro	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la braise Saint- Oyen)	
preparazione	7	Saouseusse	
<b>,</b> -, -,	8	Teteun	
	9	Tseur achétaye	
	10	Brossa	
	11	Formaggio di capra a pasta molle	
	12	Formaggio di pecora o capra a pasta pressata	
	13	Formaggio misto	
Formaggi	14	Reblec	
	15	Reblec de crama	
	16	Salignoùn	
	17	Séras	
	18	Toma di Gressoney	
Prodotti vegetali allo stato	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta	
naturale o trasformati	20	Renetta della Valle d'Aosta	
	21	Crèichèn, Créchén	
Paste fresche e prodotti	22	Flantse e Flantsón	
della panetteria, della	23	Micóoula	
biscotteria, della pasticceria	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne	
e della confetteria	25	Piata di Issogne	
	26	Pan ner, Pane nero	
	27	Beuro (Burro di affioramento)	
Grassi (burro, margarina,	28	Beuro coló	
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	29	Beuro de brossa	
oli)	30	Burro centrifugato di siero	
	31	Olio di noci, Huile de noix	
Prodotti della gastronomia	32	Seupa à la vapelenentze	
<u> </u>	33	Miele di castagno (Mi de tsatagni)	
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari	34	Miele di rododendro (Mi de framicllo)	
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)	
di vario tipo, escluso il burro)	36	Lasé	

REGIONE VENETO			
Tipologia	Ν°	Prodotto	
	1	Acqua di melissa	
	2	Liquore all'uovo	
Bevande analcoliche,	<u>3</u>	Liquore barancino Liquore del cansiglio	
distillati e liquori	5	Liquore fragolino	
distillati e liquoli	6	Maraschino	
	7	Prugna	
	8	Sangue morlacco	
	9	Anatra di corte padovana	
	10 11	Anatra germanata veneta Anatra mignon	
	12	Bogoni di Badia Calavena	
	13	Bondiola al sugo di Este	
	14	Bondiola col lengual del padovano	
	15	Bondiola di Castelgomberto	
	16	Bondola della Val Leogra	
	17 18	Bresaola di cavallo  Cacciatore di asino*	
	19	Cacciatore di cavallo*	
	20	Carne de fea afumegada*	
	21	Carne di musso	
	22	Ciccioli della Val Leogra	
	23	Coeghin nostrano padovano*	
	24 25	Coessìn co la lèngua del basso vicentino*  Coessìn del basso vicentino*	
	26	Coessin del basso vicentino  Coessin della Val Leogra*	
	27	Coessìn in ònto del basso vicentino*	
	28	Coessin co lo sgrugno*	
	29	Coniglio veneto	
	30	Coppa di testa di Este*	
	31 32	Cornioi de Crespadoro  Coscia affumicata di cavallo*	
	33	Cotechino di puledro*	
	34	Cotechino di Trecenta*	
	35	Falso parsuto*	
	36	Faraona camosciata	
	37	Faraona di corte padovana	
	38	Figalèt* Galletto nano di corte padovana - pepoi	
	40	Gallina collo nudo di corte padovana	
Carni (e frattaglie)	41	Gallina dorata di Lonigo	
fresche e loro	42	Gallina ermellinata di Rovigo	
	43	Gallina padovana	
preparazione	44	Gallina polverara	
	45 46	Gallina robusta lionata Gallina robusta maculata	
	47	Lardo del basso vicentino*	
	48	Lardo in salamoia*	
	49	Lardo steccato con le erbe*	
	50	Lengual*	
	51	Lingua salmistrata	
	52 53	Luganega da riso* Luganega nostrana padovana*	
	54	Luganega nostrana padovana:  Luganega trevigiana*	
	55	Luganeghe de tripan*	
	56	Luganeghe della Val Leogra*	
	57	Morette o barbusti della Val Leogra*	
	58	Mortandèle*	
	59	Muset trevigiano*  Nervetti di bovino	
	60 61	Oca del mondragon	
	62	Oca di corte padovana	
	63	Oca in onto padovana	
	64	Oco in onto dei Berici	
	65	Osocol di Treviso*	
	66	Panzèta col tòco del basso vicentino*	
	67 68	Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino*  Parsuto de oca*	
	69	Pastin	
	70	Pecora Alpagota	
	71	Pendole*	
	72	Pollo combattente di corte padovana	
	73	Pollo rustichello della pedemontana	
	74	Porchetta trevigiana	
1	75	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*	









Products		REGIONE VENETO		
77   Salado della pedemonitana trevigiana*     78   Salado fresco del basso vicentino*     80   Salado fresco del basso vicentino*     80   Salado fresco del basso vicentino*     80   Salame del travello di Technica di T	Tipologia	N°	Prodotto	
To Salado fresco del basso vicentino*	-		Salado co l'ajo del basso vicentino*	
8   Salame da tapido di Trecenta"				
Salame di asalio di Trecenta"			Ü	
82   Salame di asino"   84   Salame di Verona"   85   Salame di Verona"   86   Salame di Verona"   86   Salame di Verona"   87   88   Salaticoni equina"   88   Salaticoni equina"   89   Salaticoni equina   8				
8   Salame di cavallo"   8   Salame di cavallo"   8   Salame di cavallo"   8   Salame nostrano padovano"   8   Salame nostrano padovano   8   Salame nostrano padovano   9   Solame nostrano padovano   9   Solame nostrano padovano   9   Solame nostrano padovano   9   Solame nostrano para padovano   9   Solame nostrano padovano   9   Solame nostrano padovano   9   Sopressa o rossociolo del basso vicentino"   9   Sopressa o los pazola del basso vicentino"   9   Sopressa no toto del basso vicentino"   9   Sopressa no toto del basso vicentino"   9   Sopressa no toto del basso vicentino"   9   Sopressa no tendo				
84   Salame di Verona*				
8   Salame nostrano padovano"   8   Salame nostrano padovano"   8   Salame nostrano padovano"   8   Salame nostrano padovano"   8   Salatocia ci di ovalio"   8   Salatocia tegiuna   8   Salatocia tegiuna   9   Schenat"   9   Schenat				
86   Salamelle di cavallo"   87   Salsicica polesana"   89   Salsicica equina"   89   Salsicica polesana"   90   Schenal"   90   Schenal"   90   Schenal"   90   Schenal"   91   Senkilam - Speck di Sappada"   92   Sfiliacci di quino   93   Sfiliacci di navzo   94   Sopriessa di Veriona"   95   Sopriessa trevigijana"   96   Sopriessa de Veriona"   97   Sopriessa di Disposita del biasso vicentino"   98   Sopriessa di Cavallo"   98   Sopriessa di Cavallo"   99   Sopriessa di Cavallo "   99   Sopriessa di Cavallo"   99   Sopriessa di Cavallo "   99   Sopriessa di Cavallo"   99   Sopriessa di Cavallo "   99   99   99   99   99   99   99				
Residence of the company of the comp				
88   Salicical spica potesana"		87	Salsiccia con le rape	
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione  90 Schenai' 191 Senkilan – Speck di Sappada' 292 Siliacci di equino 393 Siliacci di annazo 44 Soprèssa di Verona' 98 Soprèssa co l'ossocolo del basso vicentino' 99 Soprèssa co la brazola del basso vicentino' 99 Soprèssa co l'ossocolo del Bragara 90 Torrespano del Bregnaze 90 Vitellone al cavallo' 90 Vitellone al careali 91 Pormaggio acidino' 91 Soprèssa con l'ossocolo del Bragara 91 Soprèssa colo del Carda' 91 Formaggio acidino' 91 Soprèssa colo del Carda' 91 Soprèssa colo comito' 91 Soprèssa colo com			Salsiccia equina*	
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione  8 Silaci di manzo 9 Silaci di manzo 9 Soriessa ne lori 9 Soriessa ne lo l'accio del basso vicentino* 9 Soriessa ne l'oscodio del l'assovicentino* 10 Soriessa ne l'oscodio del l'assovicentino del l				
Cami (e frattaglie) fresche e loro preparazione  8				
fresche e loro preparazione  93 Siffiaco di manzo 95 Sopréssa co l'assocolo del basso vicentino* 96 Sopréssa co l'assocolo del basso vicentino* 97 Sopréssa co l'assocolo del basso vicentino* 98 Sopréssa co la brazòla del basso vicentino* 99 Sopréssa co la brazòla del basso vicentino* 90 Sopréssa nostrana padovana* 101 Sepek di cavallo* 102 Spek di cavallo* 103 Spek di cavallo* 104 Speko - Speko - Spiedo d'alta marca 105 Tacchino comune bronzato 106 Tacchino comune bronzato 107 Torresani di Torreglia 108 Torresano di Breganze 109 Vitellone ai cereali 109 Vitellone ai cereali 109 Vitellone padano 110 Vitellone padano 111 Vitellone padano 112 Caciocapra* 113 Caciotar misto pecora* 114 Fior delle Doinnit* 115 Formaggio adoino* 116 Formaggio adoino* 117 Formaggio adoino* 118 Formaggio adoino* 119 Formaggio adoino di malga* 119 Formaggio bastardo del Grappa* 119 Formaggio caciotta di Asiago* 121 Formaggio caciotta di Asiago* 122 Formaggio caciotta di Asiago* 123 Formaggio caciotta di Asiago* 124 Formaggio caciotta di Asiago* 125 Formaggio comelloo* 126 Formaggio comelloo* 127 Formaggio comelloo* 128 Formaggio comelloo* 129 Formaggio polomiti* 120 Formaggio moltage di Fresco del Berici* 130 Formaggio mista peccari resco del Berici* 131 Formaggio moltage comelloo* 132 Formaggio moltage comelloo* 133 Formaggio moltage comelloo* 134 Formaggio moltage comelloo* 135 Formaggio moltage comelloo* 136 Formaggio moltage comelloo* 137 Formaggio moltage comelloo* 138 Formaggio pecorino del Berici* 139 Formaggio pecorino del Berici* 140 Formaggio pecorino fesco del Berici* 141 Formaggio schiz" 142 Formaggio pecorino fesco del Berici* 143 Formaggio pecorino fesco del Berici* 144 Formaggio pecorino fesco del Berici* 145 Formaggio permelei" 146 Formaggio pe				
### Promaggi	Carni (e frattaglie)			
preparazione  95 Soprèssa trevigiana* 96 Soprèssa co l'associo del basso vicentino* 97 Soprèssa co la brazola del basso vicentino* 98 Soprèssa co la brazola del basso vicentino* 99 Soprèssa di Cavallo* 100 Soprèssa di Cavallo* 101 Soprèssa nostrana padovana* 102 Speck di Cadore* 103 Speck di Cavallo* 104 Spiedo - Spèco - Spiedo d'alta marca 105 Tacchino comune bronzato 106 Tacchino comune bronzato 107 Torresani di Torregila 108 Torresani di Torregila 109 Vitellone ai cereali 110 Vitellone padano 111 Burro al latte crudo di malga* 112 Caciocapra* 113 Caciota misto pecora* 114 Fior delle Doloniti* 115 Formaggi a dilatte crudo di Posina* 116 Formaggi o adorido di Malga* 117 Formaggi o allatte crudo di Posina* 118 Formaggi o busche* 120 Formaggio casto del Grappa* 121 Formaggio casto del Grappa* 122 Formaggio casto del Grappa* 123 Formaggio casto del Grappa* 124 Formaggio casto del Grappa* 125 Formaggio casto del Grappa* 126 Formaggio casto del Grappa* 127 Formaggio casto del Grappa* 128 Formaggio casto del Grappa* 129 Formaggio casto del Grappa* 120 Formaggio casto del Grappa* 121 Formaggio casto del Grappa* 122 Formaggio casto del Grappa* 123 Formaggio costo del Grappa* 124 Formaggio costo del Grappa* 125 Formaggio costo del Grappa* 126 Formaggio costo del Grappa* 127 Formaggio costo del Grappa* 128 Formaggio costo del Grappa* 129 Formaggio politica di Sappada* 130 Formaggio politica di Sappada* 131 Formaggio politica di Sappada* 132 Formaggio malga belliunese* 133 Formaggio malga belliunese* 134 Formaggio malga belliunese* 135 Formaggio malga dell'altopiano del sette comuni* 136 Formaggio malga dell'altopiano del sette comuni* 137 Formaggio politica del Sappada* 138 Formaggio politica del Sappada* 139 Formaggio politica del Sappada* 130 Formaggio malga belliunese* 131 Formaggio politica del Sappada* 132 Formaggio politica del Sappada* 133 Formaggio politica del Sappada* 134 Formaggio politica del Sappada* 135 Formaggio politica del Grappa* 136 Formaggio politica del Grappa* 137 Formaggio politica del Grappada* 1	fresche e loro			
96 Sopréssa co l'ossocolo del basso vicentino* 97 Sopréssa col brazola del basso vicentino* 98 Sopréssa col toco del basso vicentino* 98 Sopréssa col toco del basso vicentino* 99 Sopréssa col toco del basso vicentino* 100 Sopréssa investida* 101 Sopréssa norstana padovana* 102 Speck di Cadore* 103 Speck di Cadore* 104 Speck di Cadore* 105 Sechico comune bronzato 106 Rocchico ermellinato di Rovigo 107 Torresan di Torreglia 108 Torresano di Breganze 109 Viellone ai cereali 100 Viellone si cereali 101 Viellone padano 101 Viellone padano 101 Viellone padano 101 Viellone si cereali 102 Speck di Cadore* 103 Speck di Cadore* 104 Viellone si cereali 105 Pormaggio addino di malga* 116 Speck di Cadore* 117 Formaggio addino di malga* 118 Gadosapra* 119 Formaggio addino di malga* 119 Formaggio addino di malga* 119 Formaggio passato del Grappa* 110 Formaggio passato del Grappa* 111 Formaggio casolo del Carappa* 112 Formaggio casolo del Carappa* 113 Formaggio casolo del Serada* 114 Formaggio casolo del Serada* 115 Formaggio casolo del Serada* 116 Formaggio casolo del Serada* 117 Formaggio casolo del Serada* 118 Formaggio Comitin* 119 Formaggio casolo del Serada* 110 Formaggio Comitin* 111 Formaggio casolo del Serada* 112 Formaggio Comitin* 113 Formaggio casolo del Serada* 114 Formaggio Dolomiti* 115 Formaggio Dolomiti* 116 Formaggio Dolomiti* 117 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 118 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 119 Formaggio Dolomiti* 110 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 111 Formaggio malga dell'altopiano del sette comuni* 112 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 113 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 114 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 115 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 116 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 117 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 118 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 119 Formaggio Indiana del Fallopiano del sette comuni* 119 Formaggio				
Spressa co la brazóla del basso vicentino*   99   Sopressa di cavallo*     100   Sopressa investida*     101   Sopressa investida*     102   Speck di Cavallo*     103   Specksa investida*     104   Specksa investida*     105   Specksa investida*     106   Sopressa investida*     107   Sopressa investida*     108   Speck di Cavallo*     109   Speck di Cavallo*     100   Specksa investida*     101   Specksa investida*     102   Speck di Cavallo*     103   Speck di Cavallo*     104   Speck di Cavallo*     105   Tacchino emiliato di Rovigo     106   Tacchino emiliato di Rovigo     107   Torresano di Breganze     108   Vitellone al cereall     119   Vitellone padano     110   Vitellone padano     111   Burro al latte crudo di malga*     112   Caciocapra*     113   Caciota misto pecora*     114   For delle Dolomita*     115   Formaggio addino*     116   Formaggio addino*     117   Formaggio addino*     118   Formaggio addino*     119   Formaggio addino*     110   Formaggio casto del Grappa*     111   Formaggio casto del Grappa*     112   Formaggio casto del Gradra*     122   Formaggio casto del Gradra*     123   Formaggio casto del Gradra*     124   Formaggio Casto del Gradra*     125   Formaggio Casto del Gradra*     126   Formaggio Casto del Berio*     127   Formaggio Interia di Sappada*     138   Formaggio Interia di Sappada*     139   Formaggio motacco*     130   Formaggio Mevegal*     131   Formaggio Mevegal*     132   Formaggio Mevegal*     133   Formaggio Mevegal*     134   Formaggio Mevegal*     135   Formaggio motacco*     136   Formaggio Mevegal*     137   Formaggio protatoro veronese*     138   Formaggio protatoro del Berio*     139   Formaggio motacco*     130   Formaggio motacco*     131   Formaggio protatoro del Berio*     132   Formaggio motacco*     133   Formaggio motacco*     134   Formaggio protatoro del Berio*     135   Formaggio motacco*     136   Formaggio motacco*     137   Formaggio motacco*     138   Formaggio motacco*     139   Formaggio motacco*     140   Formaggio dell'atteria di Rovigio	ριοραιαζίστιο			
Spressa col toto del basso vicentino*				
Spressa di cavallo*				
100   Sopressa investida*				
101   Sopréssa nostrana padovana*				
102   Speck di Cadore*				
Total Spiedo - Spiedo d'alta marca				
Formaggi  Formag		103	Speck di cavallo*	
Tornesan di Torreglia				
Torresand in Torreglia				
108   Torresano di Breganze   109   Vitellone ai cereali   110   Vitellone padano   111   2   Caciocapra*   112   Caciocapra*   113   Caciotamisto pecora*   114   Caciocapra*   115   Formaggio acidino*   116   Formaggio acidino*   116   Formaggio acidino*   117   Formaggio apardino di malga*   118   Formaggio acidino*   119   Formaggio acidino*   119   Formaggio acidino*   119   Formaggio caciotat di Asiago*   120   Formaggio caciotat di Asiago*   121   Formaggio caciotat di Asiago*   122   Formaggio caciotat di Asiago*   122   Formaggio caciotat di Asiago*   123   Formaggio caciotat di Asiago*   124   Formaggio caciotat di Asiago*   125   Formaggio caciotat di Asiago*   126   Formaggio caciotat di Asiago*   127   Formaggio caciotat di Asiago*   128   Formaggio Contini*   129   Formaggio Contini*   120   Formaggio Contini*   121   Formaggio Contini*   122   Formaggio Contini*   123   Formaggio Inbriago*   124   Formaggio Inbriago*   125   Formaggio Inbriago*   126   Formaggio Inbriago*   127   Formaggio malga dell'attopiano dei sette comuni*   128   Formaggio malga dell'attopiano dei sette comuni*   128   Formaggio molago dell'attopiano dei sette comuni*   128   Formaggio Moesin di Fregona*   129   Formaggio Moesin di Fregona*   129   Formaggio Moesin di Fregona*   129   Formaggio moritacoo*   120   Formaggio pecorino dei Berici*   121   Formaggio pecorino dei Berici*   122   Formaggio pecorino dei Berici*   123   Formaggio pecorino dei Berici*   124   Formaggio stracon*   125   Formaggio valmorel*   126   Formaggio valmorel*   127   Formaggio valmorel*   128   Formaggio valmorel*   129   Formaggio valmorel*   129   Formaggio valmorel*   129   Formaggio valmorel*   129   Formaggio valmorel*   120   Formaggio valmorel*   120   Formaggio valmorel*   120   Formaggio valmorel*   120   Formaggio valmele*   120   Formaggio valmele*   120   Formaggio valmele*   120   Formaggio valmorel*   120   Formaggio v			ů	
109   Vitellone ai cereali				
Series   District   Series				
Burro al latte crudo di malga*				
111   Surrio ai nate crudo di maiga*	Grassi (hurro, margarina		Vicilone padano	
112 Caciocapra* 113 Caciotta misto pecora* 114 Fior delle Dolomiti* 115 Formaggio acidino* 116 Formaggio acidino* 117 Formaggio all altate crudo di Posina* 118 Formaggio abstardo del Grappa* 119 Formaggio bastardo del Grappa* 119 Formaggio caciotta di Asiago* 120 Formaggio casato del Garda* 121 Formaggio casato del Garda* 122 Formaggio casato del Garda* 123 Formaggio Contenta* 124 Formaggio Contenta* 125 Formaggio Contina* 126 Formaggio Contina* 127 Formaggio Contina* 128 Formaggio Contina* 129 Formaggio Indiago* 130 Formaggio misto pecora fresco dei Bericia* 131 Formaggio misto pecora fresco dei Bericia* 133 Formaggio mortacco* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio mortacco* 136 Formaggio mortacco* 137 Formaggio pecorino del Bericia* 138 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio pecorino fresco di malga* 141 Formaggio pecorino fresco di malga* 142 Formaggio pecorino fresco di malga* 143 Formaggio pecorino fresco di malga* 144 Formaggio pecorino fresco di malga* 145 Formaggio pecorino fesco di malga* 146 Formaggio pecorino fesco di malga* 147 Formaggio pecorino fesco di malga* 148 Formaggio pecorino fesco di malga* 149 Formaggio pecorino fesco di malga* 140 Formaggio pecorino fesco di malga* 140 Formaggio pecorino fesco di malga* 141 Formaggio scella* 142 Formaggio valmorel' 143 Formaggio zumerel' 144 Formaggio zumerel' 145 Formaggio zumerel' 146 Formaggio zumerel'	·	111	Burro al latte crudo di malga*	
113 Caciotta misto pecora* 114 Fior delle Dolomiti* 115 Formaggio acidino* 116 Formaggio adordino di malga* 117 Formaggio al latte crudo di Posina* 118 Formaggio bastardo del Grappa* 119 Formaggio bastardo del Grappa* 120 Formaggio caciotta di Asiago* 121 Formaggio caciotta di Asiago* 122 Formaggio casato del Garda* 122 Formaggio casato del Garda* 123 Formaggio Conelico* 124 Formaggio Conelico* 125 Formaggio Dolomiti* 126 Formaggio Dolomiti* 127 Formaggio Dolomiti* 128 Formaggio Dolomiti* 129 Formaggio latteria di Sappada* 130 Formaggio latteria di Sappada* 131 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 131 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio norlacco* 136 Formaggio norlacco* 137 Formaggio norlacco* 138 Formaggio norlacco* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio pecorino fresco di malga* 141 Formaggio pecorino fresco di malga* 142 Formaggio pecorino fresco di malga* 143 Formaggio pecorino fresco di malga* 144 Formaggio pecorino fresco di malga* 145 Formaggio tosella* 146 Formaggio tosella* 147 Formaggio tosella* 148 Formaggio tosella* 149 Formaggio tosella* 140 Formaggio tosella* 141 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zumelle*	- Olly	112	Carincanra*	
114				
115				
116 Formaggio agordino di malga* 117 Formaggio al latte crudo di Posina* 118 Formaggio bastardo del Grappa* 119 Formaggio bastardo del Grappa* 110 Formaggio casolta di Asiago* 121 Formaggio casolta di Asiago* 122 Formaggio casolta del Garda* 123 Formaggio casolta del Garda* 124 Formaggio Comelico* 125 Formaggio Comelico* 126 Formaggio Comelico* 127 Formaggio Comelico* 128 Formaggio Dolomiti* 129 Formaggio Fodom* 129 Formaggio inbriago* 129 Formaggio inbriago* 130 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 131 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 132 Formaggio malga bellunese* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Moesin di Fregona* 135 Formaggio Moesin di Fregona* 136 Formaggio Nevegali* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio nostrano veronese* 139 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio schiz* 141 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio stracon* 145 Formaggio valmorel* 145 Formaggio valmorel* 146 Formaggio valmorel* 147 Formaggio valmorel* 148 Formaggio valmorel* 149 Formaggio valmorel* 140 Formaggio valmorel* 141 Formaggio valmorel* 142 Formaggio valmorel*				
118 Formaggio bastardo del Grappa* 119 Formaggio casiota di Asiago* 120 Formaggio casota del Garda* 121 Formaggio casota del Garda* 122 Formaggio casota del Garda* 123 Formaggio Cesio* 124 Formaggio Comelico* 125 Formaggio Comelico* 126 Formaggio Dolomiti* 127 Formaggio Fodom* 128 Formaggio Intriago* 129 Formaggio Intriago* 130 Formaggio intriago* 131 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 131 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 132 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 133 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 134 Formaggio molago dell'altopiano dei sette comuni* 135 Formaggio molago dell'altopiano dei sette comuni* 136 Formaggio Moesin di Fregona* 137 Formaggio Moesin di Fregona* 138 Formaggio Moesin di Fregona* 139 Formaggio moriacco* 130 Formaggio Nevegali* 131 Formaggio Nevegali* 132 Formaggio nostrano veronese* 133 Formaggio pecorino dei Berici* 134 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio renàz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
### Formaggio busche*   120   Formaggio caciotta di Asiago*     121   Formaggio caciotta di Asiago*     122   Formaggio casel bellunese*     123   Formaggio Cesio*     124   Formaggio Comelico*     125   Formaggio Contrin*     126   Formaggio Dolomiti*     127   Formaggio Indicago*     128   Formaggio inbriago*     129   Formaggio inbriago*     130   Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*     131   Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*     132   Formaggio misto pecora fresco dei Berici*     133   Formaggio misto pecora fresco dei Berici*     134   Formaggio Moesin di Fregona*     135   Formaggio mortaco*     136   Formaggio nostrano veronese*     137   Formaggio Nevegali*     138   Formaggio pecorino dei Berici*     139   Formaggio pecorino dei Berici*     139   Formaggio pecorino fersco di malga*     140   Formaggio rehaz*     141   Formaggio schiz*     142   Formaggio stracon*     143   Formaggio tosella*     144   Formaggio zigher*     145   Formaggio zumelle*		117	Formaggio al latte crudo di Posina*	
120   Formaggio casiotta di Asiago*     121   Formaggio casato del Garda*     122   Formaggio casato del Garda*     123   Formaggio Cesio*     124   Formaggio Contrio*     125   Formaggio Contrio*     126   Formaggio Dolomiti*     127   Formaggio Fodom*     128   Formaggio indirago*     129   Formaggio indirago*     130   Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*     131   Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*     132   Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*     133   Formaggio molaga dell'altopiano dei sette comuni*     134   Formaggio Mosein di Fregona*     135   Formaggio Montemagro*     136   Formaggio Montemagro*     137   Formaggio nostrano veronese*     138   Formaggio pecorino dei Berici*     139   Formaggio pecorino dei Berici*     139   Formaggio pecorino dei Berici*     140   Formaggio pecorino fresco di malga*     141   Formaggio schiz*     142   Formaggio stracon*     143   Formaggio tosella*     144   Formaggio zigher*     145   Formaggio zumelle*				
121 Formaggio casato del Garda* 122 Formaggio casel bellunese* 123 Formaggio Cosio* 124 Formaggio Contrin* 125 Formaggio Contrin* 126 Formaggio Dolomiti* 127 Formaggio Fodom* 128 Formaggio Inbriago* 129 Formaggio atteria di Sappada* 130 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 131 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio Nevegàl* 136 Formaggio neveaco* 137 Formaggio nevenacro* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio stracon* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio stracon* 145 Formaggio stracon* 146 Formaggio zuimerel* 147 Formaggio zuimerel* 148 Formaggio zuimerel* 149 Formaggio zuimerel* 140 Formaggio zuimerel*				
Formaggi Cesio* 124 Formaggio Contrin* 125 Formaggio Contrin* 126 Formaggio Dolomiti* 127 Formaggio Fodom* 128 Formaggio Inbriago* 129 Formaggio Inbriago* 129 Formaggio Inbriago* 130 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 131 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 132 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 133 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 134 Formaggio Moesin di Fregona* 135 Formaggio Montemagro* 136 Formaggio Montemagro* 137 Formaggio morlacco* 138 Formaggio Nevegàl* 139 Formaggio nestrano veronese* 139 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino dei Berici* 140 Formaggio pecorino fresco di malga* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio stracon* 145 Formaggio valmorel* 146 Formaggio zigher* 147 Formaggio zigher* 148 Formaggio zigher* 149 Formaggio zigher*				
Formaggi  Formaggio Cossio*  124 Formaggio Contrin*  126 Formaggio Dolomiti*  127 Formaggio Fodom*  128 Formaggio Inbriago*  129 Formaggio latteria di Sappada*  130 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*  131 Formaggio malga bellunese*  132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici*  133 Formaggio Moesin di Fregona*  134 Formaggio Montemagro*  135 Formaggio Mortemagro*  136 Formaggio Norvegali*  137 Formaggio nostrano veronese*  138 Formaggio pecorino dei Berici*  139 Formaggio pecorino fresco di malga*  140 Formaggio renàz*  141 Formaggio stracon*  142 Formaggio stracon*  143 Formaggio tosella*  144 Formaggio valmorel*  145 Formaggio zumelle*				
Formaggi  Formaggi Contrin*  126 Formaggio Dolomiti*  127 Formaggio Fodom*  128 Formaggio inbriago*  129 Formaggio latteria di Sappada*  130 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*  131 Formaggio malga bellunese*  132 Formaggio Moesin di Fregona*  133 Formaggio Montemagro*  135 Formaggio Montemagro*  136 Formaggio morlacco*  137 Formaggio nostrano veronese*  138 Formaggio pecorino dei Berici*  139 Formaggio pecorino dei Berici*  139 Formaggio pecorino dei Berici*  130 Formaggio stracon*  131 Formaggio schiz*  141 Formaggio schiz*  142 Formaggio stracon*  143 Formaggio stracon*  144 Formaggio valmorel*  145 Formaggio valmorel*  146 Formaggio zumelle*				
Formaggi  Formaggio Contrin*  126 Formaggio Dolomiti*  127 Formaggio Fodom*  128 Formaggio inbriago*  129 Formaggio latteria di Sappada*  130 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*  131 Formaggio malga bellunese*  132 Formaggio Mosin di Fregona*  134 Formaggio Montemagro*  135 Formaggio Montemagro*  136 Formaggio Nevegàl*  137 Formaggio nostrano veronese*  138 Formaggio pecorino dei Berici*  139 Formaggio pecorino dei Berici*  139 Formaggio pecorino dei Berici*  140 Formaggio renàz*  141 Formaggio schiz*  142 Formaggio stracon*  143 Formaggio valmorel*  145 Formaggio zigher*  146 Formaggio zumelle*				
Formaggi  Formaggio Dolomiti* 127 Formaggio Fodom* 128 Formaggio inbriago* 129 Formaggio latteria di Sappada* 130 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 131 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Mosten di Fregona* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio Montemagro* 136 Formaggio Nevegàl* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio stracon* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
Formaggi  Formaggi Formaggio inbriago*  129 Formaggio latteria di Sappada*  130 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*  131 Formaggio malga bellunese*  132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici*  133 Formaggio Moesin di Fregona*  134 Formaggio Moesin di Fregona*  135 Formaggio Montemagro*  136 Formaggio Nevegal*  137 Formaggio Nevegal*  138 Formaggio pecorino dei Berici*  139 Formaggio pecorino dei Berici*  130 Formaggio pecorino fresco di malga*  140 Formaggio renàz*  141 Formaggio schiz*  142 Formaggio stracon*  143 Formaggio valmorel*  145 Formaggio zigher*  146 Formaggio zigher*  146 Formaggio zumelle*				
Formaggi  128 Formaggio inbriago* 129 Formaggio latteria di Sappada* 130 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 131 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio morlacco* 136 Formaggio nevegal* 137 Formaggio nevegal* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio stracon* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
Formaggi  129 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni* 131 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio morlacco* 136 Formaggio nevegàl* 137 Formaggio nevegàl* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
130 Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*  131 Formaggio malga bellunese*  132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici*  133 Formaggio Moesin di Fregona*  134 Formaggio Montemagro*  135 Formaggio morlacco*  136 Formaggio Nevegàl*  137 Formaggio nostrano veronese*  138 Formaggio pecorino dei Berici*  139 Formaggio pecorino fresco di malga*  140 Formaggio renàz*  141 Formaggio schiz*  142 Formaggio stracon*  143 Formaggio valmorel*  145 Formaggio zigher*  146 Formaggio zigher*  146 Formaggio zumelle*	<b>F</b> a			
131 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio morlacco* 136 Formaggio Nevegàl* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio schiz* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*	rormaggi			
132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio molacco* 136 Formaggio Nevegàl* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*		131	Formaggio malga bellunese*	
134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio morlacco* 136 Formaggio Nevegàl* 137 Formaggio nestrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio valmorel* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*		132		
135 Formaggio morlacco* 136 Formaggio Nevegàl* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tstracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
136 Formaggio Nevegàl* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stacon* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tsracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle*				
146 Formaggio zumelle*				
1 17 promornacean	1			









	REGIONE VENETO			
Tipologia	N°	Prodotto		
		Aglio del medio Adige		
		Antiche pesche di Mogliano Veneto		
		Asparago bianco del Sile Asparago bianco di Bibione		
		Asparago di Arcole		
		Asparago di Giare		
		Asparago di Mambrotta		
		Asparago di Padova		
		Asparago di Palazzetto		
		Asparago di Rivoli		
		Asparago verde amaro Montine		
		Barbabietola rossa di Chioggia Bietola di Bassano		
		Bisi de Lumignan		
		Bisi de Peseggia		
		Broccoletto di Custoza		
		Broccolo di Bassano		
		Broccolo fiolaro di Creazzo		
		Carciofo violetto di S. Erasmo		
		Carota di Chioggia Castagne del Baldo		
		Castagne e marroni dei Colli Euganei		
		Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore		
	171	Cavolo dell'Adige		
		Cicoria catalogna gigante di Chioggia		
		Ciliegia della Val d'Alpone		
		Ciliegia dei Colli Asolani		
		Ciliegia delle Colline veronesi Ciliegie dei Colli Euganei		
		Ciliegie durone di Cazzano		
		Cipolla bianca di Chioggia		
	179	Cipolla rosa di Bassano		
		Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo		
		Craut - Verde agre		
Prodotti vegetali allo		Crauti delle Bregonze		
stato naturale o		Cren Culàti di Valdagno		
trasformati		Durona del Chiampo		
แลงเบาทลแ		Fagiolino meraviglia di Venezia		
	187	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balìn feltrino		
		Fagiolo bonèl di Fonzaso		
		Fagiolo borlotto nano di Levada		
		Fagiolo di Posina "scalda" Fagiolo giàlet		
		Fagiolo gnoco Borlotto		
		Farina di mais Biancoperla		
	194	Farina di mais Marano		
		Farina per polenta di mais "Sponcio"		
		Fasol del lago		
		Fasola posenata Fave bellunesi		
		Fragola Altopolesana, Fragula		
		Fragola delle Dolomiti Bellunesi		
		Fragola di Verona		
	202	Funghi coltivati del Montello		
		Funghi di Costozza		
		Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano		
		Giuggiola dei Colli Euganei		
		Giuggiolo del cavallino Grano saraceno		
		Kiwi di Treviso		
		Kiwi di Verona		
		Kodinze		
	211	Kodinzon		
		Mame d'Aalpago		
		Mamma bianca di Bassano		
		Marinelle sotto spirito		
	∠15	Marrone di San Mauro		
	216	IMarrone feltrino		
		Marrone feltrino  Marroni di Valrovina		
	217	Marrone teltrino  Marroni di Valrovina  Mela del Medio Adige		
	217 218 219	Marroni di Valrovina		



	REGIONE VENETO			
Tipologia	N°	Prodotto		
·/g-**		Melone del Delta Polesano		
	222	Melone montagnanese		
1		Melone precoce veronese		
1		Mostarda vicentina		
1		Nettarina di Verona		
		Noce dei grandi fiumi		
		Noce di Feltre		
		Orzo Agordino Patata americana di Anguillara e Stroppare		
		Patata americana di Zero Branco		
1		Patata cornetta		
1		Patata del Montello		
1	233	Patata del Quartier del Piave		
	234	Patata di Bolca		
		Patata di Cesiomaggiore		
		Patata di Chioggia		
		Patata di Montagnana		
		Patata di Posina		
		Patata dorata dei terreni rossi del Guà Patate di Rotzo		
		Peperone di Zero Branco		
Prodotti vegetali allo		Pera del medio Adige		
stato naturale o		Pere del veneziano		
trasformati		Pere del veronese		
trasionnati	245	Pesca bianca di Venezia		
1		Pesca di Povegliano		
1		Pisello di Borso del Grappa		
1		Pisello verdone nano di Colognola ai Colli		
		Pòm prussian		
		Pomodoro del Cavallino		
		Radicchio bianco fior di Maserà Radicchio bianco o variegato di Lusia		
		Radicchio variegato di Bassano		
		Radicio verdòn da cortèl		
		Riso di Grumolo delle Abbadesse		
1		Scarola di Bassano		
		Sedano di Rubbio		
		Sedano verde di Chioggia		
		Sedano rapa di Ronco all'Adige		
		Susina gialla di Lio Piccolo		
		Tartufo della montagna veronese Tartufo nero dei Berici		
		Verza moretta di Veronella		
1		Zucca Marina di Chioggia		
1		Zucca santa bellunese		
	+	Amarettoni		
1		Banana comune		
	268	Bibanesi		
l		Bigoi		
1	074	Biscotti baicoli		
1		Biscotti bussolai		
1		Biscotti pazientini Rossolà di Chiaggia		
1		Bossolà di Chioggia Capezzoli di Venere		
1		Carfogn		
1		Casunziei		
Deets 6		Ciopa vicentina		
Paste fresche e		Colomba pasquale di Verona		
prodotti della	279	Cornetti		
panetteria, della		Dolce bissioleta		
biscotteria, della		Dolce del santo - Santantonio		
		Dolce nadalin		
pasticceria e della		Dolce polentina		
confetteria		Esse adriese Fave alla veneziana		
1		Forti bassanesi		
	206	[เ บเน มดออดเเตอเ		
ı		Frittelle con l'erha amara		
	287	Frittelle con l'erba amara Frittelle di Verona		
	287 288	Frittelle di Verona		
	287 288 289	Frittelle di Verona Frittelle veneziane		
	287 288 289 290	Frittelle di Verona		
	287 288 289 290 291	Frittelle di Verona Frittelle veneziane Fugassa padovana		
	287 288 289 290 291 292 293	Frittelle di Verona Frittelle veneziane Fugassa padovana Fugassa veneta Galani e Crostoli Gargati		
	287 288 289 290 291 292 293 294	Frittelle di Verona Frittelle veneziane Fugassa padovana Fugassa veneta Galani e Crostoli		









	REGIONE VENETO			
Tipologia	N°	Prodotto		
		Gnocco di Verona		
		II Riccio		
		Lasagne da fornèl		
		Mandorlato di Cologna Veneta		
		Mandorlato veneziano  Mantovana		
		Merletti Santantonio		
		Montasù		
		Pagnotta del doge		
		Pan biscotto Veneto		
	306	Pan co la suca		
	307	Pan co l'ùa		
		Pan de le feste		
		Pan del Santo		
		Pandoli di Schio		
		Pandoro di Verona Pane al mais		
	-	Pastafrolla della Lessinia		
		Pastina de Bortolin		
Paste fresche e		Pevarin		
		Pinza alla munara		
prodotti della	317	Rofioi di Sanguinetto		
panetteria, della		Rufiolo di Costeggiola		
biscotteria, della		Sagagiardi		
pasticceria e della		San Martino		
confetteria		Savoiardi di Verona		
Comellena		Schizzotto Sfoqliatine di Villafranca		
		Smegiassa		
		Subioti all'ortica		
		Tajadele al tardivo		
		Torrone di S. Martino di Lupari		
		Torta ciosota		
		Torta figassa		
		Torta fregolotta		
		Torta nicolotta		
		Torta ortigara Torta pazientina		
		Torta pinza - Putana		
		Torta sgriesolona		
		Torta zonclada		
	337	Tortellini di Valeggio sul Mincio		
	338	Treccia d'oro di Thiene		
		Zaleto di giuggiole		
		Zaletti		
		Anguilla del Delta del Po		
		Anguilla del Livenza Anguilla marinata del Delta del Po		
		Anguilla delle valli da pesca venete		
		Bacalà alla vicentina		
		Branzino delle valli da pesca venete		
		Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia		
Proporazioni di naca:		Cefali delle valli da pesca venete		
Preparazioni di pesci,		Cefalo del Polesine		
molluschi e crostacei		Gambero di fiume della Venezia Orientale		
e tecniche particolari	351 352	Latterini marinati del Delta del Po Moeche e Masanete		
di allevamento degli				
stessi		Pesce azzurro del Delta del Po		
315331		Sardine e alici marinate del Delta del Po		
		Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di		
	356	Chioggia		
		Schia della laguna di Venezia		
		Trota Fario valli vicentine		
		Trota iridea dell Sile		
		Trota iridea della Valle del Chiampo		
	361	Vongola verace del Polesine		



REGIONE VENETO			
Tipologia	N°	Prodotto	
	362	Miele dei Colli Euganei	
	363	Miele del Delta del Po	
	364	Miele del Grappa	
	365	Miele del Montello	
Prodotti di origine	366	Miele della collina e pianura veronese	
_	367	Miele della montagna veronese	
animale (miele,	368	Miele di barena	
prodotti lattiero	369	Mieli dell'Altopiano di Asiago	
caseari di vario tipo	370	Ricotta affumicata*	
	371	Ricotta affumicata della Val Leogra*	
escluso il burro)	372	Ricotta da sachetto della Val Leogra*	
	373	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*	
	374	Ricotta pecorina dei Berici*	
	375	Ricotta pecorina stufata dei Berici*	
	376	Ricotta Schotte*	

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

		PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
Tipologia	N°	Prodotto
	2	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato  Kranewitter (Ginepro)
bevande analcoliche,	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
distillati e liquori	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)  Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
Carni (e frattaglie)	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
fresche e loro	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
preparazione	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
preparazione	15 16	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata) Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
Formaggi	28 29	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria) Inticina (Formaggio "Inticina")
	30	Ortler (Formaggio Ortler)
		Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della
	31	Val Pusteria)
	32	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	33	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	34	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
Grassi (burro, Margarina, oli)	35 36	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)* Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
Grassi (burro, iviargariria, on)	37	Apfelsaft (Succo di mele)
	38	Brotklee (Trigonella)
	39	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	40	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	41	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	42	Holersirup (Sciroppo di sambuco)  Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
Prodotti vegetali allo	44	Kloazn (Pere essiccate)*
	45	Kren (Rafano)
stato naturale o	46	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
trasformati	47	Marille (Albicocca Val Venosta)
	48	Mohnsamen (Seme di papavero)
	49 50	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	51	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	52	Rübenkeime (Germogli di rape)
	53	Sauerkraut (Crauti)*
	54	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
	55	Apfelbrot (Pane di mele)*  Apfelkioph (Frittelle di mele)
	56 57	Apfelkiechl (Frittelle di mele) Breatl (Pagnotta)*
	58	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	59	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
Paste fresche e	60	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	61	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
prodotti della	62	Fochas (Focaccia)
panetteria, della	63 64	Germzopf (Treccia lievitata) Hirtenbrot (Pane del pastore)*
biscotteria, della	65	Holermulla (Gelatina di sambuco)
pasticceria e della	66	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
confetteria	67	Kiechl (Ciambella dolce)
Comettena	68	Knoedel (Canederli)
	69	Krapfen
	70	Milzschnitten (Crostini di milza)
	71 72	Mohnmingilan (Frittella di papavero)  Nocken (Gnocchi)









		PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
Tipologia	N°	Prodotto
	74	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	75	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	76	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	77	Püces (Pane ladino)
Dooto francha a	78	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
Paste fresche e	79	Schüttelbrot (Pane di segale duro)
prodotti della	80	Schwarzer weggen (Filone integrale)
panetteria, della	81	Strauben (Frittella "strauben")
•	82	Strudel
biscotteria, della	83	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
pasticceria e della	84	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
confetteria	85	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
comettena	86	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	87	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	88	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con
	09	albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	Buttermilch (Latticello)*

<sup>\*</sup> Deroga alle norme igienico sanitarie

		PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Tipologia	Ν°	Prodotto
	1	Amaro Valle di Ledro
	2	Distillati di frutta trentina
Bevande analcoliche.	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato
,	<u>4</u> 5	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria) Picco rosso
distillati e liquori	6	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero
	7	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)
	8	Stomatica foletto
Birre	9	Birra di Fiemme
	10	Barbusto o "Moretto"
	11	Brusti e/o Baldonazzi
	12	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone
	13 14	Carne de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)  Carne "fumada" di Siror
	15	Carne salada del trentino
	16	Carne "salada" di capra o di pecora
	17	Carne "salmistrada" della Valle di Cembra o Carne "fumada" se affumicata
	18	Carne di cavallo affumicata
	19	Ciuighe
	20	Cotechino di maiale
	21	Figadèt
	22	Fritole o Sizole Lardo e/o Lardo "fuma"
		Lucanica di capra o pecora
	25	Lucanica mochena di cavallo
Carni (e frattaglie)	26	Lucanica mochena piccante
fresche e loro	27	Lucanica mochena stagionata
preparazione		Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata
	29	Luganega del Trentino
	30	Luganega secca della Valle di Cembra
	31	Mortandela Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)
	33	Pancetta affumicata
	34	Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena
		Pancetta nostrana all'aglio di caderzone
	36	Paste "de luganeghe" o Pasta di lucaniche
	37	Pezate di agnelo o pezate
	38	Probusto
	39 40	Salame all'aglio di Caderzone
	41	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena Salamella fresca all'aglio di Caderzone
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca
	43	Scorzèta
	44	Speck del Trentino
	45	Canestrato
	46	Caprino
	47	Casada
	48	Casolet Dolomiti
		Fontal
		Misto capra
Formaggi	52	Montagna
	53	Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore
	54	Monteson
	55 56	Nostrano (Nostrano "de casel", Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)  Provola e caciotta a pasta filata
	57	Tosela
	58	Tre valli
	59	Vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	60	Burro, Burro di malga del Trentino
	61	Asparago di Zambana
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza
	63	Carota della Val di Gresta
	64 65	Vavoli cappucci della Val di Gresta Crauti
	66	Le Verde, O Verdòle
Prodotti vegetali allo	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"
•	68	mais "nostrano di storo"
stato naturale o	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More
trasformati	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètole
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino
		Noce del bleggio
	73	
	74	Patata trentina di montagna









		PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Tipologia	N°	Prodotto
	77	Basini de Trent
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
Paste fresche e	85	Cuccalar
nradatti dalla	86	Gelato artigianale trentino
prodotti della	87	gratini
panetteria, della	88	Grostoli/Crostoli
biscotteria, della	89	Pan co le fritole
pasticceria e della confetteria	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
	97	Strùdel
	98	Torta di "fregoloti"
	99	Tortoléti coi puriòni
	100	Zelten, Celteno o Pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	101	Sisam
Prodotti di origine animale	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
Prodotti di origine animale	103	Miele trentino
miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
ui vario lipo escluso il burro)	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

## 18A01661

Leonardo Circelli, redattore

 $D{\tiny {\footnotesize ELIA}} \ C{\tiny {\footnotesize HIARA}}, \ \textit{vice redattore}$ 

(WI-GU-2018-SON-009) Roma, 2018 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

oist of the control o



## **MODALITÀ PER LA VENDITA**

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 00198 Roma ☎ 06-8549866
- presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. Vendita Gazzetta Ufficiale Via Salaria, 691 00138 Roma fax: 06-8508-3466

e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.





### DELLA REPUBBLICA ITALIANA

#### CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)

#### validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

#### GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

	( 0 )			
		CANONE DI ABI	BON	<u>AMENTO</u>
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari: (di cui spese di spedizione € 257,04)* (di cui spese di spedizione € 128,52)*	- annuale - semestrale	€	438,00 239,00
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale: (di cui spese di spedizione € 19,29)* (di cui spese di spedizione € 9,64)*	- annuale - semestrale	€	68,00 43,00
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE: (di cui spese di spedizione € 41,27)* (di cui spese di spedizione € 20,63)*	- annuale - semestrale	€	168,00 91,00
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali: (di cui spese di spedizione € 15,31)* (di cui spese di spedizione € 7,65)*	- annuale - semestrale	€	65,00 40,00
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni: (di cui spese di spedizione € 50,02)* (di cui spese di spedizione € 25,01)*	- annuale - semestrale	€	167,00 90,00
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:  (di qui spess di specizione € 383 93)*	- annuale	€	819 00

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

#### **CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO**

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione)

(di cui spese di spedizione € 191,46)\*

56,00

86,72

55.46

- semestrale € 431,00

#### PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	serie generale	€	1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€	1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€	6.00

### I.V.A. 4% a carico dell'Editore

# PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI (di cui spese di spedizione € 129,11)\*

302,47 - annuale (di cui spese di spedizione € 74,42)\* - semestrale

#### **GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II**

(di cui spese di spedizione € 40,05) (di cui spese di spedizione € 20,95)\*

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) 1,01 (€ 0,83 + IVA)

#### Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.

Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

## RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

€ 190,00 Abbonamento annuo Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% 180,50 18.00 Volume separato (oltre le spese di spedizione)

#### I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

- 4 1 0 3 0 1 1 8 0 3 0 9







- annuale

- semestrale



€ 6,00

je 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.



